


Pflichtgefühl und Thatkraft.
EX LIBRIS
JOHN GERARD HECKSCHER


DANIEL·B·FEARING
·NEWPORT·R·I·

111 Estienne et Liebault. L'Agriculture et Maison Rustique; reveuë et augmentée de beaucoup ; avec un Recueil des Chasses du Cerf, du Sanglier, du Loup, etc. dernière édition, *woodcuts, limp vellum* 4to. *Rouen, L. Maury*, 1658

C

L'AGRICVLTVRE, ET MAISON RVSTIQVE

DE M. CHARLES ESTIENNE, ET IEAN LIEBAVT, DOCTEVRS EN MEDECINE.

Reueuë & augmentée de beaucoup, dont le contenu se voit en la page suiuante.

Plus vn briefrecueil des chasses du Cerf, du Sanglier, du Liévre, du Renard, du Bleteau, du Connil, du Loup, des Oyseaux, & de la Fauconnerie.

Item la Fabrique & vsage de la Iauge, ou Diapason.

Plus a esté adiousté en ceste derniere Edition vne Instruction pour sçauoir en quel temps, Mois, Lune & Saison on doit semer & replanter selon le pays froid & chaud, pour faire aduancer & retarder les semences & toutes sortes de graines.

DERNIERE EDITION.



A ROVEN,
Chez LAVRENS MAVRY, proche le College des PP. Iesuites.

M. DC. LVIII.



INSTRVCTION VTILE ET NECESSAIRE POVR SÇAVOIR EN QVELS TEMPS, Mois, Lvne et Saison on doit semer & replanter selon le pays froid & chaud, pour faire aduancer & retarder les semences & toutes sortes de graines.

ET PREMIEREMENT.



Melons faut semer en pays froid, en la fin d'Auril & la premiere sepmaine de May, en Lune plaine. Et en pays chaud, à la fin de Mars, & en la sepmaine Saincte en mesme Lune: les bien labourer & fumer, & esmoucher deux fois la sepmaine, & les arrouser iusques à tant qu'il y en ait de meurs: & puis oster l'eau en pays froid, & les arrouser en pays chaud de dix en dix iours vne fois, & replanter en mesme Lune.

Courges longues faut semer en pays froid, à la fin d'Auril. & à la premiere sepmaine de May en Lune plaine, & les esmoucher & arrouser deux fois la sepmaine. Et en pays chaud, les faut semer & cultiuer comme les Melons.

Concombres faut semer, planter, semer, labourer & arrouser, comme lesdits melons & courges, & esmoucher comme dessus. Et si les voulez replanter, les pourrez mettre auec la terre ou bon vous semblera.

Citroüilles faut semer à la fin d'Auril, & la premiere sepmaine de May, & les esmoucher vne fois la sepmaine: pour les auoir beaux les faut bien labourer, fumer & 'arrouser.

Courges iaunes de Milan & les Turquoises, faut semer en Mars & Auril, en decours, lesquelles faut bien labourer, fumer & arrouser.

Oignons rouges faut semer à la S. Iean en decours, pour en auoir des premiers, & en bonne saison semer en Aoust & Septembre en plaine Lune, & replanter en mesme Lune, bien fumer & labourer, pour leur faire venir grosse teste. Et pour en auoir des derniers, les faut semer en Ianuier, Féurier & Mars en decours, & les replanter en mesme Lune, & les cultiuer comme dessus.

Oignons blancs faut semer & replanter comme les rouges.

Porreaux faut semer en Ianuier, Féurier & Mars, & au premier quartier de la Lune nouuelle, & replanter en decours pour en auoir de beaux, les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Choux cabus faut semer au mois d'Aoust, en pays froid, pour en auoir des premiers: & en pays chaud faut semer en Mars & Auril en plaine Lune, & les replanter en mesme Lune: & pour les auoir beaux, les faut bien labourer, fumer & arrouser,

Choux de fleur faut semer en Aoust, Féurier & Mars en Lune plaine, & les replanter en mesme Lune; & pour les faire venir gros, les faut cultiuer comme dessus.

Choux blancs faut femer en Mars, Auril & May, au fecond quartier de la nouuelle Lune, & replanter en Lune vieille: les faut auffi bien labourer, fumer & arroufer deux fois la fepmaine en pays chaud.

Choux verds & autres choux appellez choux de Carriere, faut femer en Aouft, Féurier, Mars & Auril en Lune nouuelle, & les replanter à la fin de la Lune vieille; & pour les effueiller toute l'année, les faut labourer, fumer & arroufer.

Choux frifez faut femer en Féurier, Mars & Auril, au premier quartier de la Lune nouuelle, replanter en mefme Lune, & cultiuer comme deffus.

Choux de Milan faut femer en Auril & May, en mefme Lune & culture que les precedents. Lefdits choux font bons en chair, graiffe & huile.

Choux rouges faut femer en Auril & May, au premier quartier de la Lune, & replanter de mefme, les bien labourer, fumer & fouuent les arroufer.

Laictuës blanches faut femer & replanter en pleine Lune, és mois d'Aouft, Septembre, Decembre, Ianuier & Féurier pour en auoir iufques à la S. Iean: les bien labourer, fumer & arroufer.

Laictuës vertes pour l'Efté, faut femer en Mars & Auril, & replanter en May en decours: les faut cultiuer comme les precedentes.

Laictuës Romaines faut femer en Ianuier, Féurier & Auril, & replanter en Lune plaine, les lier comme la cicorée, & les enterrer iufques à ce qu'elles foient blanches pour les manger.

Paftenades faut femer au mois de May & Iuin en decours. Et comme elles feront venuës demi pied fur terre, les faut efclaircir l'vne de l'autre de demy pied, & les mettre en bonne terre fans fumer, & en pays chaud les faut arroufer.

Paftenade blanches faut femer en Auril & May en decours, & en bonne terre fans fumer, bien labourer & peu arroufer.

Echeruis faut femer en Féurier & Mars en decours, & vn peu les efclaircir.

Raiforts de Tours faut femer en Féurier & Mars, tant en pays froid que chaud, & en decours pour en auoir des premiers.

Raiforts de Nifmes faut femer en Lune vieille és mois d'Auril, May, Iuin, Iuillet, Aouft & Septembre, pour en auoir iufques à Noël.

Cicorée blanche faut femer en May & Iuin, au premier quartier de la Lune approchant de la plaine Lune, & replanter en plaine Lune, les faut bien labourer, fumer & fouuent arroufer, & pour les faire deuenir blanches les faut lier en beau temps fec & les enterrer.

Cicorée frepillée faut femer, replanter & cultiuer comme les precedentes.

Cicorée fauuage faut femer en Auril & May en Lune nouuelle, & replanter en decours, & les cultiuer comme les autres.

Blettes blanches & rouges faut femer en Ianuier & Féurier en Lune nouuelle: & en Auril & May en faut femer & replanter à la fin du decours, pour auoir beaucoup de fueilles.

Perfil faut femer en Iuin, Iuillet & Aouft en pays froid en Lune nouuelle, & en Ianuier, Féurier, Mars en mefme Lune, pour en auoir toute l'année, bien fumer & arroufer.

Bourraches faut femer és mois d'Aouft, Septembre, Ianuier, Féurier, Mars, Auril & May en Lune nouuelle pour auoir beaucoup de fueilles.

Buglose faut semer en Aoust, Féurier & Mars, en Lune nouuelle, sans replanter.

Espinards ronds & pointus faut semer en Aoust, Septembre, Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier, Féurier, Mars & Auril, en Lune nouuelle, bien fumer & arrouser.

Hyssope de Iardins, Savourée ou Sadrieges sauuages, faut semer és mois d'Aoust, Féurier & Mars en Lune nouuelle, & replanter en mesme Lune, bien fumer & arrouser.

Pimprenelle, Apy, Salette ou Vinette, Doquette, Nastor, Cerfueil, & corne de Cerf, faut semer en Aoust, Septembre, Féurier & Mars, en Lune nouuelle & pour en auoir quantité & toute l'année les faut bien fumer & arrouser.

Pourpier ou Pourchailles, faut semer en Mars & Auril, en Lune nouuelle, sur deux pieds de fumier, en pays froid à l'abry, pour en auoir des premiers. Et en faut semer à la fin d'Auril & May, en Lune nouuelle, pour les replanter, & cultiuer comme dessus, pour les auoir belles.

Fenoüil doux faut semer en Mars & Auril, en decours, bien labourer, fumer & arrouser. Et le Fenoüil amer en mesme temps, lequel ne faut replanter.

Anis muscat faut semer en Féurier, Mars & Auril, en Lune vieille, bien labourer, & peu arrouser, sans replanter.

Asperges faut semer & replanter en Féurier, Mars & Aoust, en Lune plaine.

Fenoüil marin faut semer en Aoust, Féurier & Mars, en Lune nouuelle, & replanter en mesme Lune.

Salsefic faut semer en Aoust, Ianuier, Féurier & Mars, en plaine Lune.

Pois de Flandres faut semer en Aoust & Septẽbre, en decours, en lieu chaud, & pres d'vne muraille, pour en auoir à Noël. En faut aussi semer en Féurier & Mars, en mesme Lune, & les ramer de bois pour les faire monter. Pois cinquantains faut semer en mesme temps & lieu, comme les precedents.

Gros pois faut semer en Ianuier, Féurier & Mars, en decours & en bonne terre : les faut bien labourer, fumer & peu arrouser, puis les ramer.

Grosses febves faut semer en Aoust & Septembre, en decours, à l'abry, & pres d'vne muraille : Et en autre saison, és mois de Decembre, Ianuier, Féurier, en mesme Lune : il les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Pommes d'amour faut semer en Féurier, Mars & Auril, en decours, dans des quesses, ou pots, en lieu chaud, & replanter en mesme Lune. Et quand elles seront vn peu grosses, les faudra cueillir, peler & vn peu boüillir, puis les fricasser auec du beurre frais ou d'huile doux, ensemble d'oignons & espices. Le tout bon pour l'estomach.

Artichaux faut semer en Aoust, Féurier, Mars & Auril, en Lune plaine, & replãter de mesme, pour les auoir beaux, les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Cardes ou cardõs faut semer à la fin de Féurier & Mars, au premier quartier de la Lune nouuelle, & les cultiuer comme les Artichaux. Et pour les blanchir, les faut lier, puis les mettre dans terre.

Chardon benit faut semer & replanter en Féurier, Mars & Auril, au premier quartier de la Lune, bien labourer, fumer & arrouser.

Coriande faut semer en Mars, en decours & en bonne terre.

Pauot blanc & noir faut semer en Ianuier, Féurier & Mars, en plaine Lune, bien labourer, fumer & arrouser.

Passe velours faut semer en Féurier & Mars, en Lune nouuelle, en lieu chaud & replanter en Lune vieille.

Anet ou Scarlatte faut semer en Féurier & Mars, en decours, & sans repláter.

Palma Christi faut semer en Féurier & Mars en decours.

Saffran bourg, ou Cartami, pour les perroquets, faut semer en Féurier & Mars en plaine Lune.

Marjolaine faut semer au mois d'Aoust, au premier quartier de la Lune, & en lieu chaud, il la faut bien labourer, fumer & arrouser.

Thym faut semer en Aoust, Féurier & Mars en Lune nouuelle, dás des quesses ou pots & replanter en mesme Lune.

Aspic faut semer en Aoust, Féurier & Mars en Lune nouuelle, & replanter en mesme Lune, pour faire belles allées.

Violettes faut semer & replanter en decours, és mois de Féurier & Mars, les faut bien labourer, fumer & arrouser.

Passe-roses blanches & rouges faut semer en Aoust, Ianuier, Féurier & Mars, en decours, en lieu chaud, & replanter en mesme Lune.

Pied d Alloüette faut semer & replanter en Ianuier, Féurier & Mars, en Lune nouuelle, & en lieu chaud.

Graine de Multre faut semer au mois d'Aoust, Ianuier & Féurier, en Lune nouuelle, dans quesses & pots, en lieu chaud, & replanter en mesme Lune.

Soucis doubles faut semer & replanter en lieu chaud, és mois d'Aoust, Féurier & Mars, & en Lune vieille.

Girofflées iaunes, & d'autres couleurs, faut semer en Ianuier, Féurier & Mars au premier quartier de la Lune, dans quesses ou pots, en lieu chaud, & replãter en mesme Lune. Et quant aux autres qui ne se sement point, les faut replanter en decours de May, à la S. Iean, en Aoust, Septembre, Decembre, Ianuier & Mars en plaine Lune, dans des pots ou quesses, & les bien fumer & arrouser, pour en auoir toute l'année.

Vire-Soleil, faut aussi semer dans quesses ou pots, en lieu chaud, és mois de Ianuier & Féurier en decours, replanter en mesme temps.

Bague ou graine de laurier, faut semer en Ianuier, Féurier & Mars en decours, & replanter en mesme Lune.

Plantain ou Plantaigne, faut semer en Féurier & Mars, en Lune nouuelle.

Graine de cypres, faut semer dans des pots ou quesses, en Ianuier & Féurier en Lune nouuelle, en lieu chaud, & replanter en plaine Lune.

Nicotiane ou herbe de la Reyne, faut semer en Aoust & Féurier, en decours, en lieu chaud, en bonne terre, & arrouser.

Graine de Moustarde faut semer en Ianuier, Féurier & en Mars en decours.

Naueaux de toutes sortes faut semer en May & Iuin, en decours, pour en auoir des premiers, en bonne terre, & bien arrouser : aussi en Aoust & Septembre en mesme Lune.

Pour auoir des Alberges, faut semer les noyaux en Aoust, en Lune plaine, dans des pots ou quesses pour les aduancer d'vne année : les fumer & arrouser & replanter en mesme Lune où l'on voudra. Et en autre temps les faut semer en Ianuier & Féurier en mesme Lune que dessus.

Pour enter les sauuageons les faut coupper en Mars & Auril, en decours : & ce qu'ils reietteront le faut canonner de greffes de bon fruict ou à l'escusson, & en mesme Lune.

IEAN LIEBAVLT, AV LECTEVR. SALVT.



E n'auois deliberé (amy Lecteur) plus reuoir, ny augmenter nostre Maison Rustique, pour les editions tant de fois par trop augmentee, qui se sont imprimées par tous pays depuis dixhuit ans. Toutesfois plusieurs occasions m'ont fait changer d'auis. L'vne, que le temps apporte tousiours quelque chose de nouueau, & que les esprits des hommes de ce temps sont si subtils & tant inuentifs, que peu de choses se rencontrent de l'ancienneté, qui ne soient maintenant ou du tout changées, ou pour le moins mieux agencées, appropriées & plus embellies qu'auparauant. On le peut recognoistre és Parterres & Iardinages de nostre France, qui sont sans comparaison mieux façonnez & remplis de plus beaux & plaisans Compartimens, que ceux des anciens. La maniere aussi d'enter toutes sortes d'arbres, ou arbrisseaux qui se pratiquent pour ce iourd'huy est beaucoup plus facile & gentille que celle de nos anciens. La seconde, que les estrangers qui ont traduit en leur langue n'estre œuure depuis deux ans, semblent n'estre contens de nos augmentations. Mais en leur traduction se sont ingerez d'y adiouster quelque chose du leur, voulans par cela quasi nous accuser qu'estions demeurez manques & peu diligens rechercheurs en choses necessaires. Vray est que leur augmentation est si legere, & tant mal à propos, qu'vn chacun de bon iugement dira, qu'ils ont voulu remplir le papier, non enrichir l'œuure. Aussi certainement, ie ne me sens en rien de raisonnable taxe par eux. Et cependant quoy que ie leur sçache fort bon gré de l'honneur qu'ils ont fait à mon Liure de le traduire en leur langue, ie veux bien qu'ils entendent que ny mon inuention, ny ma plume ne leur en cedera quelque chose que ce soit. La troisiéme, que plusieurs Imprimeurs stimulez plus de leur profit que de mon honneur, se sont aduancez d'imprimer mon œuure sous vn nom supposé de l'Imprimeur de la ville (tesmoin celuy qui a mis par Iean Courtois, à Luneuille) en quoy ie ne leur sçay mauuais gré, seulement du tort qu'ils font à mon Imprimeur, mais aussi du deshonneur que ie reçois en leur ouurage. d'autant que leurs caracteres sont si laids, le papier si meschant, & l'impression si mal correcte, que mon liure y perd en peu de temps la reputation qu'il a acquise par toute l'Europe depuis dixhuit ans. Voila les trois occasions principalement qui m'ont contraint reuoir mon liure, & y employer quelques heures desrobées de mes affaires. Par lequel i'ay enrichy pour ceste fois de plusieurs enseignemens touchant les mouuemens des temps, les maladies des villageois, la nourriture, traitemens & conduite de toute sorte de bestail, plusieurs portraicts pour faire Compartimens aux Parterres & Iardinages, plusieurs façons nouuelles d'enter toute sorte de fruicts, plus ample maniere de faire les cidres & pommez, la nature & qualité du vin en general, & en particulier des vins qui croissent en France, la nature, prinse & nourriture des oiseaux qui chantent auec melodie. I'auois encores plusieurs autres suiets pour y employer, estant la matiere de mon œuure entrepris, si feconde & copieuse, & si riche en aduertissement, que ma plume n'y pourroit suffire : mais tu te contenteras, amy Lecteur, pour ce voyage. en esperance qu'auec le temps i'y adiousteray la derniere main, puis que ie cognois que mon labeur t'est agreable : & le mettray en Latin, afin que l'estranger n'ait la peine de traduire en sa langue. En attendant donc iouys modestement & gratuitement de ce mien labeur, & excuse mes autres affaires voüées à plus haute vacation, si tu trouue quelque chose qui manque ou qui soit obmise, ou qui soit mal limée en nostre Maison Rustique, Dieu soit auec toy.

ADVERTISSEMENT AV LECTEVR.

PAR F. ANTH. LANGVIER C. C. DOCTEVR THEOLOGAL DE RIES, LVY DESIRANT SALVT.

La profession Rustique (Amy Lecteur) a deux suiets principaux, l'Agriculture, & la nourriture des Animaux. L'Agriculture, pour produire les alimens, & la nourriture pour fournir des chairs, beurres, laines, cuirs, & autres choses necessaires à l'vsage de l'hôme. ET ERGOV T' ANDRES POLOVMELIOTE APHNEIOITE. *La richesse de l'Agriculture (dit Hesiode) c'est l'abondance d'animaux. Pour ceste cause, Homere faisoit Pluton fils de Ceres & de Iason. La vie Rustique, à la verité a tousiours esté estimee la plus innocente, qui fut la cause pourquoy ce Grand Seigneur & Createur donna la belle demeure Rustique (auant la preuarication) aux premiers Peres, que l'on appelloit Eden : c'est à dire, lieu de volupté, dit sainct Bernard, remplie de toutes especes de plantes d'arbres & d'arbrisseaux, auec la claire fontaine. Ce iardin excellent estoit assis (selon l'opinion de plusieurs) sous le cercle Equinoctial, en quelque lieu temperé, selon d'autres en Orient hors du Tropique de Capricorne & de Cancer, ou bien hors de ce monde, & de toutes tempestes de l'air, n'entendant pas qu'auant la desobeissance l'air fust impollu, nullement excessif en froid ny en chaud, mais du tout plaisant & agreable à l'homme. Aucuns veulent que ce iardin fust vne certaine portion de l'Asie Orientale, qui par apres a esté destruite par le Deluge, en sorte qu'il ne seroit demeuré aucun vestige d'iceluy, qui est à mon aduis, la plus saine opinion. Car autrement il seroit pour ce iourd'huy desconuert & cogneu, attendu la soigneuse peregrination des hommes, tant par mer que par terre. En ce lieu champestre fut colloqué Adam le premier Pere, apres auoir esté creé & formé de la terre du Champ de Damas, pour seruir son Createur, & afin que toutes ses actions resultassent à la gloire de son Seigneur, non pas pour labourer en iceluy auec peine & douleur, qui par apres furent imposées à luy & à sa posterité, pour satisfaction temporelle de son peche. C'est pourquoy les Anciens ont appellé l'exercice Rustique, vie de liberté & d'innocence, à laquelle aussi ils ont dedié (tant les Grecs que Latins) les Chanson Bucholiques, qui sont faites de vers les plus simples & moins fardez qui soyent en toutes les poësies : ce qu'ils n'ont iamais fait aux autres Estats. Car à la verité entre tous les Arts qui concernent l'vtilité & santé de l'homme, l'Agriculture est la principale : d'autant que, outre ce qu'elle suppedite & suggere les alimens, elle a aussi vn perpetuel commerce auec la terre, mere nourrice commune de tous, roborant & entretenant les forces de nostre corps, & nous faisant viure plus sainement & plus longuement. Pour cette raison, Hesiode recommande la seule Agricul-*

Serm. 5. de tous les Saincts.

ture à son frere Perse, tant pour le regard de son profit, que pour son honneur. Qui plus est, l'estat Rustique a tousiours esté tant agreable à Dieu, que le grãd Sacrificateur & Sauueur du monde ne voulut apparoistre apres sa Resurrection en autre habit que de iardinier. Ie n'entends pas parler des Rustiques vulgaires ineptes & ignares, tel qu'estoit ce Tracien qui destrait & extirpa sa vigne, dit Aulus Gellius. Mais des Hommes Illustres qui ont Liu. 19.
aimé & fait fleurir la vie & exercice de la Maison Rustique: comme Ozyris qui trouua chap. 12.
l'industrie de transplanter, cultiuer & vendanger la vigne en Ægypte, ou comme Isis des nuits
qui a l'honneur d'auoir apprins à semer & moissonner les grains, ainsi que recite Diodorus Att.
Siculus. Chacun peut sçauoir en quelle felicité & repos les hommes ont vescu depuis le commencement du monde, iusques à tant que Cain eust basty ceste ville au Lyban, qu'il appella du nom de son fils Enoch, en laquelle les Citoyens violans l'aage doré, irriterent Dieu par leur petulance, voire à se faire perdre tous entierement par le Deluge. Mais Noé, autrement Liure 1.
appellé Ianus ou Ogiges, plus sage & mieux aduisé, se contentant de la Maison Rustique chap. 2.
(comme plusieurs Patriarches ont aussi faict) estant aagé de six cens ans: finalement en l'an des nuits
du monde mil six cens cinquante & six, entra en son Arche, en laquelle ayant demeuré vn Att.
an & dix iours, fut sauué auec sa famille, & en sortist aux montagnes d'Armenie ou Caspies, qui sont en Scythie, pres la riuiere d'Araxes, selon Berose Caldéen, & Ierosme Egyptien, & Masæus Phœnix de Damas, lesquels afferment que deux cens cinquante ans ou enuiron, deuant Ninive, le Deluge aduint, & que Noé estant sorty de l'Arche, vescut vn siecle doré. A sçauoir, lors que les hommes estoient encore tous Rustiques, adonnez Liu. 47.
totalement au labeur de la terre, viuans sans aucune Loy forcée; & ce iusques à tant que Ninus & Semiramis eurent violé ce precieux siecle doré, pratiquans les armes militaires au lieu d'instrument d'Agriculture. Ce que plusieurs Autheurs Latins ont aussi remarqué, comme Troge Pompée, Iustin son Abbreuiateur, & Caton regretans ce temps doré de deux cens cinquante ans, & deplorans la tyrannie qui fut introduite par ledit Ninus. Ce qui est aussi confirmé par Berose, escriuant que Noé auec sa famille sortant de l'Arche, sur le mont Liu. 1 &
de Cordium, descendit en la plaine au bas du Mont, remplie de corps morts, laquelle s'appelle 2. des Epi-
Miry Adam, c'est à dire, la place des hommes desentraillez, ou eniserez, en laquelle Noé tomes.
dressa vne pierre où il auoit escrit ce discours: Et parce depuis fut appellee issuë de Noé, & Liu 2 des
habitee par iceluy & sa famille, repeuplant le monde auec telle fecondité (dit Diodore Sicu- Fragmens.
lus) que Ninus viuant encore, Noé dressa vne armee de dix-sept cens mille hommes à pied, & liu. 3.
de deux cens mille à cheual, sans autres dix mil six cens chariots ou enuiron. Suiuant ce propos, Berose escrit que par l'espace de cent ans, ces hommes Rustiques engendrerent auec telle fecondité, que Noé cent ans apres le Deluge, lors que nasquit Phalech, fut contraint d'enuoyer Sem en Asie, Cham en Egypte & Afrique, Iaphet que l'on appelle Atlas Maure, parce qu'il mourut en Mauritanie en Europe, pour tous rendre office d'Agriculture à la terre, mere nourrice, & pour nourrir ceste multitude de peuple, qui ne pouuoit plus contenir la Scythie. Aussi à la verité, la fecondité de la vie & exercice Rustique a tousiours esté
plus grande, & ses faits plus excellens que tous autres. C'est pourquoy Marc Therence Var- Liu. 1.
ror se plaint des Romains d'auoir quitté la vie Rustique, pour habiter à Rome en oisiueté. Ce que confirme Ciceron en ses Offices, leur faisant entendre qu'il n'y auoit plus libre vie, ny plus digne d'vn hõme vertueux, que la Rustique. Pour ceste cause plusieurs hommes illustres & doctes en ont escrit. Le premier entre les Latins fut Marc Caton censeur, apres luy les deux Sarsenes, tant le pere que le fils. Puis Tremellius Scropha, qui a mieux escrit que les autres. Semblablement Marc Therence Varron, Celsus, Cornelius, Iulius Atticus, Iulius Grecinus, Lucius Moderatus Columella, & autres. Mesme, les Romains firent translater 20. Volumes de l'Agriculture de Magon Carthaginois, pour l'vtilité de leur Republique. Mais, Lecteur,

tu dois entendre, qu'ils n'ont fait que choses legeres & succinctes, au prix de la presente Maison Rustique, composee par ce grand Docteur Monsieur Liebault, non sans lucubrations grandes, & despenses, laquelle derechef s'est pour ta nouuelle & derniere Edition representee, plus ample & plus correcte qu'elle ne fut oncques. Outre le liure Latin, Thesaurus Sanitatis paratu facilis, *qu'il a ces iours passez mis en lumiere au profit du public, auquel non seulement nostre Gaule, mais toutes nations, comme l'Angleterre, la Flandre & l'Allemagne, qui toutes trois ont tourné ceste Maison Rustique en leur langue, luy sont & seront redeuables à iamais, si d'auanture elles ne vouloient estre arguees d'ingratitude par les Phrygiens & Atheniens, lesquels ne se contentoient de recognoistre les Autheurs illustres Agriculteurs, mais mesmes les bœufs triturans, condamnans à mort seuere par leurs Loix, ceux qui les mactroient, ainsi que Elianus recite. Mesme que Lisander Lacedemonien estant venu visiter* Cyrus *le ieune Roy de Perse contemplant la disposition de son iardin, luy demanda qui en estoit l'Autheur, auquel* Cyrus *luy ayant respondu que c'estoit luy mesme, repliqua Lisander: O SIRE, ce n'est pas sans cause que les hommes disent tant de bien de toy. Et Alexandre le Grand, dit Baptiste Fulgose, pour n'estre reprins d'ingratitude, & pour donner Exemple à tous Princes de ce monde, prima Abartonius, qui n'estoit que l'arrouseur de son iardin, du Royaume de Sidoine. I'espere aussi que non seulement l'Ecclesiastique & le Prince, mais que tous les Estats de ce monde, à l'imitation des Anachoretes de Grece, & Hermites d'Egypte, se maintiendront enuers ledit Autheur, luy desireront tout heur & felicité, & souhaiteront longue vie pour le bien public, afin que luy estant encores en sa fleur de ieunesse, nous puissions receuoir autres œuures pleines de son erudition & diligence.*

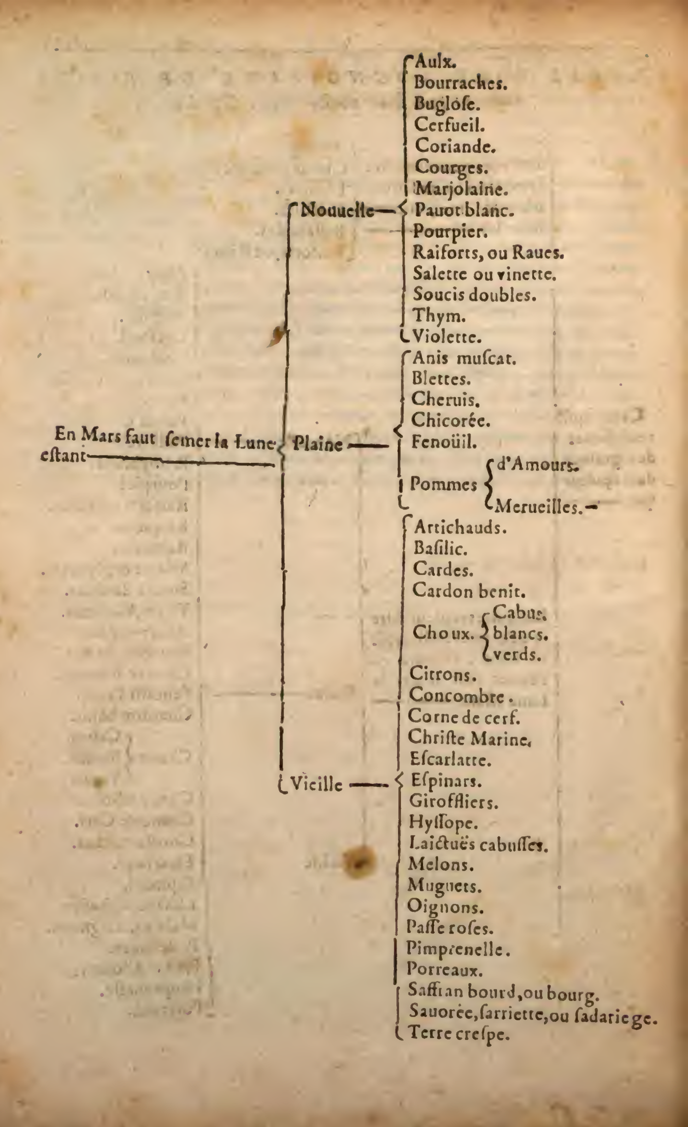
A Dieu.

TABLE POVR COGNOISTRE LE TEMPS auquel on peut semer plusieurs sortes de graines.



Celuy qui veut semer des graines doit sçauoir que

- Les vnes peuuent estre semées en toute saison, mois & Lune, comme sont les
  - Asperges.
  - Choux de toute sorte.
  - Espinars.
  - Laictuës.
  - Pastenades.
  - Raiforts, ou Raues.
- Les autres veulent estre semées en certain mois & Lune, comme en Féurier faut semer la Lune estant
  - Nouuelle
    - Aspie. Aulx.
    - Bourraches.
    - Buglose.
    - Cerfueil.
    - Coriande.
    - Courges. Cresson.
    - Marjolaine.
    - Palma Christi.
    - Passe velours.
    - Pauot blanc.
    - Pourpier.
    - Raiforts ou raues.
    - Roquette.
    - Romarin.
    - Salette ou vignette.
    - Soucis doubles.
    - Thym, Viollette.
  - Plaine
    - Anis muscat.
    - Blettes, Cheruis.
    - Cicorée blanche.
    - Fenoüil. Persil.
    - Chardon benit.
    - Choux: Cabus. Blancs. Verds.
    - Concombres.
    - Corne de Cerf.
    - Christe marine.
    - Escarlatte.
  - Vieille
    - Espinars.
    - Laictuës cabusses.
    - Melons. Oignons.
    - Pastenades.
    - Pied d'Alloüette.
    - Pimprenelle.
    - Porreaux.

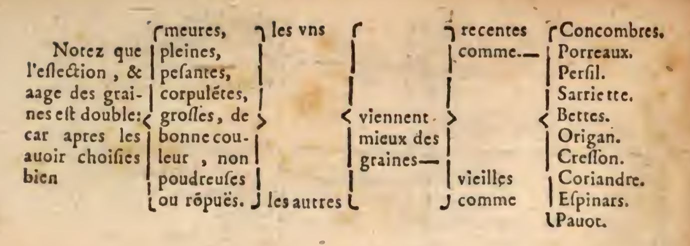


En Mars faut semer la Lune estant

- Nouuelle
  - Aulx.
  - Bourraches.
  - Buglose.
  - Cerfueil.
  - Coriande.
  - Courges.
  - Marjolaine.
  - Pauot blanc.
  - Pourpier.
  - Raiforts, ou Raues.
  - Salette ou vinette.
  - Soucis doubles.
  - Thym.
  - Violette.
- Plaine
  - Anis muscat.
  - Blettes.
  - Cheruis.
  - Chicorée.
  - Fenoüil.
  - Pommes
    - d'Amours.
    - Merueilles.
- Vieille
  - Artichauds.
  - Basilic.
  - Cardes.
  - Cardon benit.
  - Choux.
    - Cabus.
    - blancs.
    - verds.
  - Citrons.
  - Concombre.
  - Corne de cerf.
  - Christe Marine.
  - Escarlatte.
  - Espinars.
  - Girofflicrs.
  - Hyssope.
  - Laictuës cabusses.
  - Melons.
  - Muguets.
  - Oignons.
  - Passe roses.
  - Pimprenelle.
  - Porreaux.
  - Saffian bourd, ou bourg.
  - Sauorée, sarriette, ou sadariege.
  - Terre crespe.



Les herbes prouenantes des graines ſemées peuuent eſtre tranſplantées en toute ſaiſon (ſont les arroches, cerfueil, eſpinars & perſil, qui ne valent rien tranſplantées) moyennant que le temps ſoit humide ou pluuieux, ſinon les faudra arrouſer apres les auoir tranſplantées.



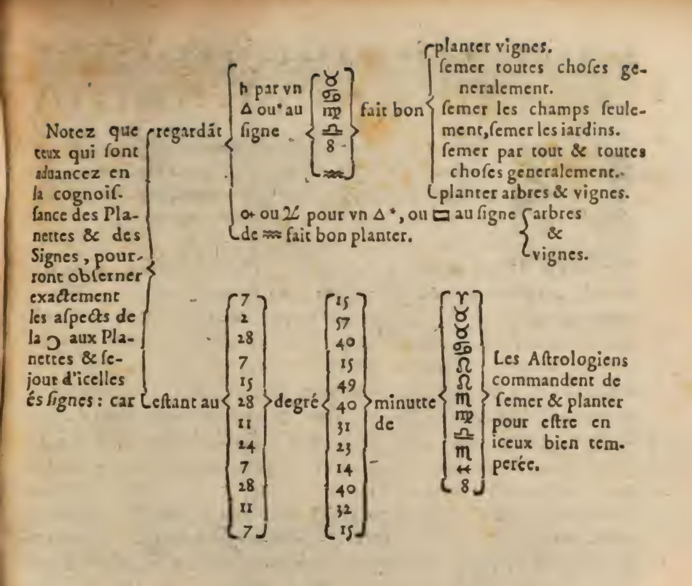
Notez que l'esslection, & aage des graines est double: car apres les auoir choisies bien { meures, pleines, pesantes, corpulétes, grosses, de bonne couleur, non poudreuses ou rõpuës. } { les vns / les autres } { viennent mieux des graines— } { recentes comme.— / vieilles comme } { Concombres. Porreaux. Persil. Sarriette. Bettes. Origan. Cresson. Coriandre. Espinars. Pauot.

Notez qu'il faut garder de froid les ——— — —— { Artichauds, Basilic, Cardes, Choux cabus, Escarlatte, Laictuës, Melons, } durant 15. iours apres estre sortis de terre.

Notez que les semences profitent beaucoup mieux quand elles sont semées aux iours tiedes, & qui sont ne chauds ny froids, qu'aux iours froids, ou chauds ou secs.

Notez que les semences se doiuét. { cueillir en { temps— { beau & serain. / de croissant. } / Lune } / garder en { les vnes dans— { boites de bois, sachets de cuir, vaisseaux de terre, } apres estre bien { netto-yées & seichées } au { Soleil, ou à l'ombre / les autres comme { Oignons, Ciboules, Porreaux, } dans leurs escorces. }

Notez qu'il fait bon { planter sur le dernier / cueillir greffes sur le penultiéme / enter deux iours apres le tour -- } de la Lune



Notez que ceux qui sont aduancez en la cognoissance des Planettes & des Signes, pourront obseruer exactement les aspects de la ☽ aux Planettes & seiour d'icelles és signes : car

- regardãt
  - ♄ par vn △ ou * au signe { ♉ ♋ ♍ ♎ 8 ♒ } fait bon
    - planter vignes.
    - semer toutes choses generalement.
    - semer les champs seulement, semer les iardins.
    - semer par tout & toutes choses generalement.
    - planter arbres & vignes.
  - ♂ ou ♃ pour vn △ *, ou □ au signe de ♒ fait bon planter { arbres & vignes.
- estant au

estant au	degré	minutte de
7	15	♈
2	57	♉
28	40	♉
7	15	♋
15	49	♌
28	40	♌
11	31	♏
24	23	♍
7	14	♎
28	40	♏
11	32	♐
7	15	8

Les Astrologiens commandent de semer & planter pour estre en iceux bien temperée.





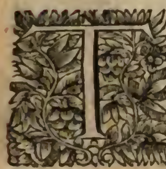
N cette derniere Edition est contenu tout ce qui se peut estre requis pour bastir Maison Champestre, preuoir les Changemens & diuersitez des temps, cognoistre les mouuemens & facultez tant du Soleil que de la Lune, sur les choses Rustiques, medeciner les laboureurs malades, nourrir & medeciner bestail & volailles de toutes sortes, dresser iardins, tant potager, medecinal, que parterre, auec plusieurs fort beaux portraicts pour faire Compartimens de diuerses figures au parterre. Et vne ample description de l'herbe Nicotiane *ou* Petum, *& de la racine de* Mechoacam, *planter, enter & gouuerner les Orangers, Citronniers & autres arbres estrangers : gouuerner les mouches à miel : faire conserues, confire les fruicts, fleurs, racines & escorces: preparer le miel & cire ; planter, enter & medeciner toutes sortes d'arbres fruictiers, pommé, poiré, corme & les huiles : distiller les eaux & huiles, ou quintes essences de toute matiere rustique ; auec plusieurs portraicts d'alambics pour la distillation d'icelles : nourrir & entretenir le ver filant la soye : faire & entretenir les prez, viuiers & estangs: pescher les poissons, arpenter & labourer les terres à grains, boulenger le pain : faire pastisseries, brasser la biere, façonner les vignes : preparer les vignes : preparer vins medecinaux, auec vn fort ample & excellent discours touchant la nature & qualité des vins en general. Puis en special & particulier de tous les vins qui croissent & naissent en Gascongne, Languedoc, Touraine, Orleans, Paris & autres contrées de la France. Planter bois de haute fustaye & taillis, bastir la Garenne, la Heronnerie & le Parc pour les bestes Sauuages. Puis vn bref discours de la Nature, prise & nourriture du Rossignol, Tarin, Serin, Chardonnet, Alloüette & autres tels oyseaux, chantant auec melodie.*



PREMIER LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

Quelle forme d'Agriculture sera traictée cy apres.

CHAPITRE PREMIER.



TOVT ainsi que la façon de bastir que nous auons auiourd'huy pour la couuerture & repos des hommes, ne se trouue pareille à celle des anciens; aussi voyons nous le labeur des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux, grandemét varier selon les contrées, le solage, le fonds & assiette des lieux, esquels elles sont situées & n'est pas le langage le vestement, ny les outils & instrumens mechaniques, qui ne changent selon les Regions, qui toutesfois n'empesche en rien que nous n'en soyons aussi bien ou mieux accommodez, que nos predecesseurs. Par cela nous pouuons voir nostre Agriculture moderne rapporter & reuenir au mesme poinct de celle des anciens, qui est de viure du fruict de la terre par nous cultiuée. *Diuersité du labeur de la terre selon la varieté des pays.*

Parquoy m'a semblé hors propos s'arrester du tout à la differéce du labeur des anciens, selon les regions habitées de plusieurs peuples d'iceux, chacun desquels auroit façon de viure particuliere. Outre ce, que pour aisément s'accommoder auec les personnes, l'on a tousiours eu coustume se ranger à la mode des pays, sans s'affectióner ou par la lecture des anciens liures, ou par trop grande curiosité (ruine & destruction des bons esprits) à tát de nouuelles manieres de bastir, cultiuer, parler ou escrire : car par tels moyens, en cuidant reformer les choses, sans les parfaitement cognoistre, l'on est bien souuent cause de les perdre & aneantir. Parquoy ne vous esmerueillez, si le bastiment & labeur de nostre Maison Françoise ne ressemble du tout à celuy des anciens. Car nostre intention est (suiuant le prouerbe, qu'il faut apprendre les mœurs antiques, & faire comme de present) vous adresser les moyens de tellement asseoir & entretenir vne ferme, metairie ou heritage aux champs (nommez-le comme il vous plaira) qu'il puisse nourrir auec quelque profit, & surcroist vn bon mesnager & toute sa famille, dont est-ce, que les Champenois l'appellent auiourd'huy gaignage: car il n'y a chose qui apporte plus de gain à son Maistre, que la terre bien cultiuée, & raisonnablement entretenuë. *Trop grande curiosité ruine les bons esprits. Quelle forme d'Agriculture sera traictée cy apres. Le nom de Maison Rustique, est ferme, metairie, ou heritage aux champs.*

Le proiet de ce qui sera descrit cy apres. CHAP. II.

Sommaire du 1. liure.



Pour memoire, & comme par forme d'ordonnance de nostre Agriculture Françoise, nous vous proposerons vn lieu châpestre assis en tel endroit qu'il se pourra trouuer, non pas choisir: & là dresserons sans despens extraordinaires, vne maison auec ses appartenances telles, ou à peu pres, pour nostre temps, que le bon Caton a figuré pour le sien, en son Agriculture Romaine, auquel endroit nous traiterons de l'estat & office du fermier de sa femme, de ses gens, du bestail, des volailles, & autres telles choses.

Sommaire du 2. liure. A l'vn des costez de ceste maison, iustement à l'endroit ou donne le Soleil Leuant, no⁹ mettrós d'vne part le iardin d'vn mesnage, qui au delà de sa haye viue côprendra les treilles à verjus, auec les herbages necessaires à la maison, auquel lieu n'oublierons les herbes medecinales. Et encore pour le profit, le saffran, le chardon à bonnetier, la gaulde, la garence, & les filasses, si meilleur ne semble reseruer ceste culture en plein champ auec les mares. De l'autre part nous asserrós le iardin à fleurs & odeurs, auec ses ornemens & parterres, enrichis de plusieurs arbres estrangers. Au delà de la haye nous mettrons les potages, comme pois, febues, & autres sortes de legumes, aussi les melós, citroüilles, concombres, artichaux & semblables, auquel lieu nous traiterons des mouches à miel.

Sommaire du 3 liure. Apres les iardins nous cultiuerons le clos ou verger à fruits, & là poserons la pepiniere pour les sauuageaux, la bastardiere pour enter, puis le carré des arbres parcreus & transplantez, & là nous parlerons des vers qui filent la soye: & prescrirons quelque forme de distiller les eaux & huiles, & faire les cidres.

Sommaire du 4. liure. Suiuant le verger pres du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage, auec l'ozeraye, l'ormaye, l'aunaye, & la saussaye ou circuit: & au delà nous mettrons l'estang ou le viuier, puis les grands prez pour la prouision & reuenu du Seigneur.

Sommaire du 5. liure. Entre le Midy & le Septentrion nous asserrons les terres à grains, & enseignerons comme il les faut mesurer, & descrirons leur façon & labourage, auquel lieu parlerons de la boulengerie, au dessus moitié en pente, & moitié sur la butte ou coline.

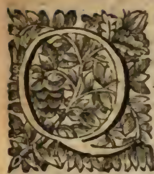
Sommaire du 6. liure. A l'endroit qui plus prendra du Midy, nous planterons la vigne, & cependant dirons la culture d'icelle, parlerons des vendanges, de la façon des vins communs & medecinaux. Et apporterons la diuersité des vins qui croissent en nostre France.

Sommaire du 7. liure. Entre le Septentrion & l'Occident, nous mettrons la garenne en autre coline ou costau, & au dessus le taillis & bois de haute fustaye: & cependant nous n'oublierons rien de ce qui appartient à la façon & gouuernement des bois & de la charpenterie. Ferons aussi mention du parc pour les bestes sauuages, de leur chasse, mais en peu de propos (car n'est besoin qu'vn bon mesnager s'amuse à la chasse) & de la heronniere. Finalement descrirons en bref la façon & maniere de prendre les oyseaux.

Chasse aux oyseaux. Par ce moyen resteront peu de choses à deduire, touchant la beauté & profit d'vne metairie champestre, telle que doit desirer celuy qui veut curieusement & auec raison viure du labeur de sa terre.

Quelles choses sont requises auant que bastir la Metairie.

CHAP. III.



VANT à la proprieté de l'heritage, dont plusieurs Autheurs Grecs & Latins, ont si curieusemét traitté, ie ne m'en empesche autrement, presupposant que ceste Maison Rustique, & la terre à elle suiette, vous soit venuë de succession, & que vous la vueillez accommoder à vostre aisance, ou que si l'auez acheptée, vous l'ayez bié nettoyée premier que la bastir & approprier: car ainsi que l'on dit, que le premier bastiment d'vne bonne maison doit estre la cuisine, c'est à dire le reuenu & le fonds pour l'entretenir. Aussi le premier poinct & soin principal d'vn pere de famille, auant que bastir & dresser sa maison, est d'auiser bien diligemment qu'elle soit du tout sienne, & qu'il n'ait plus affaire à mineurs, crediteurs, rentiers ou superieurs, qui le distrayent de ses negoces. Qu'il ait fourny à tous frais & solemnitez de Iustice, nommément aux licitations & decrets, qui sont les plus seures voyes d'achepter pour le iourd'huy: car on trouue plus grand nombre de sots acheteurs que de sots vendeurs. Que l'an & iour soit passé, qu'il ait eschangé, suscité & emeu nouuelles debtes, pour esclaircir son heritage, & n'y employe la valeur d'vn denier qu'il n'ait entierement cheuy, borné & arpenté auec ses voisins, & acheté paix des plus hargneux. Somme, qu'il soit hors de toute cour & procez; & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire, comme l'on dit, que terre amene guerre, que ce soit plustost à luy à demander qu'à deffendre; i'entends touchant les droits Seigneuriaux & censiues, desquels il ne doit non plus laisser deschoir le moindre denier, chappon, ou quoy que ce soit, qu'vne tuile de sa couuerture, qui à traict de temps, non reparée & remise en fait cheoir d'autres, & portent grand dommage au logis.

Cuisine premier.

Bastiment d'vne bône maison.

Decret, seures voyes d'achepter.

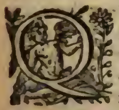
Plus de sots acheteurs que de sots vendeurs.

Terre amene guerre.

Labeur est art necessaire au pere de famille: c'est à dire que toutes choses ayãs eu leur grandeur, à la fin décroissent.

Assiette de la Maison Rustique, auec ses appartenances.

CHAP. IV.



Voy qu'en toutes choses chacun demãde ses commoditez & s'efforce approcher le plus pres de la perfection qui luy est possible, toutesfois le bien appris & modeste pere de famille se contente de ce qui luy vient de la main & grace de Dieu, & prend en gré sa manificence & largesse, tel gueret, tel fonds & assiette qui luy eschet, estant certain que le choisir ny la perpetuelle iouyssance n'en est à luy, non plus que les Empires & Royaumes aux Princes. Parquoy si le lieu de sa naissance de succession ou acquest, n'est naturellement si propre & commode qu'il le pourroit bien souhaitter, il le doit tellement accommoder par son artifice, & tâcher par son labeur à si soigneusement l'amender & ameliorer qu'il s'en puisse contenter pour la nourriture de luy & des siens, & dresser vne maison. Car plus ne sçauroit-il desirer (si le prouerbe est veritable) qu'en cent ans ciuiere en cent ans banniere.

Nulle situation de Maison Rustique parfaite.

Vouloir en cét endroit presupposer la situation d'vne Maison Rustique, telle & si parfaite que rien n'y peut manquer, ce me sembleroit chose loin de toute raison. Bien est vray que si tel endroit se pouuoit trouuer, que l'air, l'eau de la terre y donnassent entiere saueur, cela seroit fort à propos: mais ny les Empe-

Bon air necessaire à la Maison Rustique.

reurs, ny les Roys ne se sçauroient contenter que de l'assiette de leurs regions les vnes plus chaudes, plus froides, plus suiettes à putrefaction, les autres moins vtiles à la production des fruicts, & quelques vnes de moyenne façon, & rencontre. Toutesfois encore que le lieu ne soit du tout tant fertile que l'on voudroit bien, ny tant cómode que le desire le grand Agriculteur Caton, ce neantmoins faut sur tout qu'il y ait quelque faueur de bon air : car bien que le fonds, fust fertile & doüé de toutes les perfections que l'on pourroit souhaitter ou vne possession champestre, neantmoins si l'air y est pestilent ou mal sain, seroit grande folie d'y employer son argent & labeur. Car où l'on est en continuel peril de maladie ou de mort, non seulement la cueillette des fruicts, mais aussi la vie des laboureurs est tousiours en doute, ou pour mieux dire, la mort y est plus certaine que le profit. Parce (si possible est) faut choisir vn lieu loin des marests, riuage de mer, & où ny le vent de Midy ny celuy de Bize, ny autres tels vents dangereux soufflent ordinairement, qui ne soit aussi du tout exposé au Soleil du Midy, ny au Septentrion ; sur tout qu'il soit pres de quelque bon voisin, estant chose insupportable d'estre tousiours en querelle auec vn meschant voisin, qu'il soit fort esloignée des forteresses & lieux de garnisons, pour le dãger de la tyrannie & incursions des gend'armes: loin semblablement des riuieres & torrens qui sont suiets à se desborder, pour les frais necessaires à reparer les ruines & degasts du desbord des eaux. Encore que ie souhaitterois fort qu'il ne fust pas de beaucoup esloigné de quelque fleuue non rauissant, mais nauigable, afin qu'à peu de coust les viures y puissent estre transportez ailleurs pour en tirer profit, mesmes pres de quelque bonne ville pour la plus grand valeur du reuenu qui se vendra mieux. Combien que vouloir auoir vne maison champestre si parfaite, & tant bien située que rien n'y peust manquer, ce seroit (comme auons dit) chose contre raison : comme aussi de s'attendre que le fonds & terroir d'icelle fut doüé de toutes les perfections que l'on pourroit desirer à la terre de grand rapport. Vray est qu'outre ce, que la necessité engendre l'artifice & excite le soin, industrie & peine de l'homme, il ne se trouue incómodé, qu'il n'y ait quelque autre commodité pour recompense : comme en lieux chauds viennent les bons vins & fruits de garde ; en lieux froids force eaux douces & quelquesfois marines, qui leur apporte grand profit, en d'autres le plus souuent, quand la terre n'est fructeuse au dessus, elle l'est au dessous, comme en pierreries, minieres & autres telles choses, dont l'on fait eschange en meilleures, Par ainsi nous contenterons de telle portée, dont sera le lieu où il nous faut habiter & establir nostre domicile ; & s'il n'est tel que le souhait d'vn curieux, ou fort à contenter, pourroit bien requerir, nous nous efforcerons l'amender par les moyens qui seront excitez cy apres.

Bon air necessaire à la Maison Rustique.

Pres le bon voisin.

Loin des garnisons.

Loin des riuieres & torrens.

Contenter faut de ce que Dieu & nature donne.

Bien peu de Maisons Rustiques se trouuent assises en lieu qu'il n'y ait quelque cas à redire : comme faute d'eau en lieux pleins & esleuez, tels que sont la Beauce & la Champagne, encores que les terres y sont fortes, ou bien en lieux esleuez & montagneux: trop grande abondance d'eaux és descentes & longues valées, telles que l'on trouue en quelques endroits de la Sauoye, Dauphiné, Auuergne & Gascogne, esquels lieux y a plus de pasturage que de labeur. Autres quartiers sont naturellement sablonnez, comme vers Estampes, sainct Maturin de l'Archaut, en la Solongne, & au pays de Laudes, qui toutesfois ne laissent estre aqueux & humides. Autres quartiers sont croyeux & argilleux,

Beauce. Champagne. Sauoye. Dauphiné. Auuergne Gascongne Estampes. S. Maturin de l'Archaut Solongne.

comme vers Rheims, Troye, & Chaalons en Champagne, autres pierreux, comme vers sainct Leu de Serans, Tonnerre, Vezelay en Dauphiné, & aux Pyrenées, où se trouue mainte sorte d'excellent marbre : & quelques vns sont cailloüeux, plus propres à vignobles. Quoy qu'en soit, le bastiment ne sçauroit estre en si estrange lieu, que l'on ne puisse choisir le meilleur regard du Soleil, pour la santé & salubrité des habitans, & l'accommoder à son aisance: mais le principal est du fonds de la terre, à laquelle le bastiment de necessité est suiet, & pour laquelle il est principalement dressé.

Rheims. Troye. Chaalons. S. Leu de Serans. Tonnerre. Vezelay. Lieux cailloueux propre à vignoble.

Si doncques le lieu haut & plat, comme vne Beauce ou haute France, à faute d'eau, il faut pour suppléer à ce faire des mares par endroits en vos courts, & vne cisterne en vos iardins: & pour le regard des terres, les tellement rayonner qu'il y ait des *seillons par voye*, qui retiennent long temps l'humidité: & si les terres se trouuent fortes, il ne les faut si souuent manier ny amender, & ne les laisser en iachere que de quatre ans l'vn. Si vous y faites des puits, il les faut creuser en conuenable largeur & figure oblongue, c'est à dire en quarry, plus longs que larges à la façon des puits Aranques, dont l'on se sert és iardins ne Prouence & Languedoc auec leur auge au bord du puits, pour receuoir l'eau tirée, ou si l'eau est si basse dans terre, que telle maniere de puits ne puissent estre faits, il faut ordonner iceux puits à rouë, & si larges qu'à chacun traict vous puissiez amener demy muy d'eau pour le moins, que vous ferez ietter en auges particulieres, & reseruer pour la commodité de vos gens & du bestail, sur tout faut soigner de bien recueillir & garder l'eau du Ciel, soit en cisterne, ou autrement.

Pays haut & plat. Mares. Cisternes. Terres fortes. Puits à roue. Puits Aranques. Eau du Ciel à garder. Cisterne à faire.

La cisterne sera posée en tel endroit, qu'elle reçoiue les esgousts de toutes les couuertures & toicts du logis; droit estre serrément pauée auec argile & bon ciment, enduite & incrustée de pareil ciment, à ce que l'eau ne se trouue limonneuse & ne prenne le goust de la terre, & s'il s'y fait quelque fente & creuasse, la faut estouper auec ciment fait de poix claire, suif, chaux viue, & coques d'œufs bien broyées & reduites en poudre, le tout bié meslé ensemble: gueulle sera telle que celle du puits. Aucuns iettent dans les cisternes anguilles & autres poissós de riuiere, pour y paistre & estre nourris, afin que par leur mouuement l'eau acquiere plus grande legereté, & ensuiue aucunement le naturel de l'eau courante, mais telle eau n'est aucunement saine aux personnes, si n'est-elle pas au bestail: trop mieux vaudroit ioncher tous les rez de chaussée d'icelle cisterne, de petits cailloux de riuiere, car par eux l'eau est abonnie.

Au surplus pour l'incommodité du bois, ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de vostre logis auec sable, croye & cendre de foyer, puis y semerez ou planterez telles especes d'arbres que penserez vous pouuoir seruir, cóbien qu'auát ce faire, seroit bó esprouuer quelles sortes y viennent le mieux.

Preparer terre à planter.

Si vostre lieu s'estend iusques au fleuue, vos prez n'en seront pas si loin que vostre maison, qui par trop s'auoisiner des riuieres, seroit suiette à catarres & dechets du logis : si est-ce qu'il est bon de s'en esloigner pour la commodité, tant de l'abreuuoir du bestail, que du lauer des lexiues, des cuirs, des lins & chanures, que du blanchir des toiles ; si de ce faire il vous vient à propos, que du moudre de vostre grain (qu'aussi si tant est que le fleuue prochain soit nauigable) d'enuoyer le recueil, des champs à la ville ? mais il faut choisir l'endroit le plus esleué pour son assiette.

Puits voisin de fleuue.

Plaisirs des Princes. Ie laisse le plaisir des Princes & grands Seigneurs, qui pour leur delectation habitent l'Esté és lieux aquatiques excellemment cultiuez, ornez d'eaux, & parez de toutes delices: aussi faut-il que le coust de nostre pere de famille luy fasse en rien exceder le coust: car les Princes ont dequoy changer logis, selon les saisons de l'année, & faire souuent à leur appetit du quarré le rond, & au contraire.

Pays sec. Beauce. Châpagne. En lieu sec, comme Beauceron, Champenois & pays de montagnes, entendez à si bien asseoir vostre bastiment, qu'il prenne l'Orient equinoctial, & retienne du Soleil Leuant de Mars & d'Octobre, ou plustost de Septembre.

Colline pour bastir. S'il y a colline, bastissez en crouppe, prenant vos veuës vers l'Orient: & si estes en pays froid, ouurez des veuës aussi au regard du Midy, & peu ou point vers le Septentrion, si ce n'est és greniers où vous mettez les grains, & autres telles choses suietes à charentons & vermines. A l'endroit du Septentrion ferez la touche de bois pour la marque de vostre lieu & deffence d'iceluy contre les vents Septentrionaux en temps d'Hyuer: mais si vous estes en pays chaud, il vous faut opposer la touche au Midy, vents & Soleil d'iceluy, & faire hardiment ouuerture de vos veuës par special esdits greniers & galatas, au regard de Septentrion.

Choisissez bien les endroits de vos terres les plus propres pour les fruicts, grains, & pour la prairie, & adressez vostre vigne à l'aspect du Midy. Vous ferez aussi quelques croisées garnies de leurs contrefenestres à l'endroit du Midy, pour les ouurir en temps de Bize. Tels lieux se trouuent en pays de montagnes, qui fort desirent l'Orient: mais auec ce toutefois veulent moyenner du Midy, pour la chaleur qui leur est necessaires.

Iugement pour trouuer l'eau à faire puits. Les puits y sont recommandez & necessaires beaucoup plus qu'en valées & planures, & pour trouuer l'endroit où les conuiendra faire, faut choisir le Leuant en commencement de descente vers le Septentrion, non l'Occident: encore mieux vers le Midy, ou apres auoir du soir descouuert la terre en diuers lieux de trois pieds de large, & cinq de profondeur: & puis y estre retourné du matin à Soleil leuant, il faut escouter cõme il sonne sous le baston de houx garny par bas de quelque roüelle de fer ou laiton, ainsi que le bas d'vne houlette sans croc: & là sous le iugement de l'oreille entendre comme le dessous resonne, soit ainsi qu'vn mortier ou terre glaize, argille ou autre bien dure, ou ainsi qu'vn verre à demy cassé, ou autrement en façon d'vn creux bien profond, qui sent sa carriere, & est le plus seur iugement. Ou bien au mois d'Aoust ou Septembre, lors que la terre est bien seiche, vn peu auant que le Soleil se leue, faut se coucher plat en terre ayant le regard au Leuant, & choisir l'endroit dont vous verrez issir quelque vapeur en façon de petites nuées, car c'est indice d'eau hautaine. Ou bien pour en faire plus soudaine experience, faire fosses profondes de quatre pieds dans terre, y mettre esponges ou toisons de laine biẽ seiche & nette, les couurir de branches d'arbres ou fueilles d'herbes, puis quelque temps apres les retirer de terre, lesquelles trouuées moittes & humectées denotent l'abondance d'eau selon la quantité de la moiteur: si au contraire seiches, signifient le defaut. Plusieurs prennent indice d'affluence d'eau par les petites nuées & vapeurs qu'ils voyent s'esleuer de terre en l'air en temps sec & serain. Quoy qu'en soit, ne se faut du tout arrester aux herbes qui croissent par dessus auant que faire la premiere atteinte, car sous le Gobelet ou le pas d'asne, plantain, chien-dent, quinte fueille, trefle, mille fueille, l'eau n'en est pas loin:

mais elle ne vaut rien si l'on ne creuse bien au plus profond, comme à Bagnolet, Belle ville sur sablon, ou és endroits de Liury. Sous la verueine quelquesfois se trouue bonne eau & profonde, selō la nature de la terre, & que la source est prouenante du fond à boüillon, soit du sable rouge, ou de roche grise, non pas des costez, qui tanrost se tarissent. Sur rout pour auoir puits qui ayent eau de bon goust, & ne tarissent iamais: faut choisir terre sablonneuse ou noire ou glaireuse ou pleine de cailloux rouge, argilleuse, & singulierement celle qui a cailloux & sablon ensemble. Iamais la croyeuse, boüeuse, limonneuse, ny celle où les saulx, le roseau, les canes, & autres telles plantes qui sont engendrées d'humeur aquatique croissent: car encor que tels lieux soient abondans en eau, toutesfois l'eau n'en vaut rien, & est facile à tarir. Parquoy tant que pourrés, faites que vos puits soient esloignées des *fosses ou l'on fait pourrir le fien des estables du bestail, des toicts à pourceaux*, & tout autre lieu pouuant nuire pour l'esgard du pissat des bestes, s'ils ne sont bien creux & profonds. Vray est que les puits seront d'autant meilleurs qu'ils auront l'eau hautaine, & non en grande profondeur. Car cōbien que l'eau de tels puits soit moins chaude en hyuer, & en Esté moins fraische; ce neātmoins elle en sera infiniment meilleure, pour plus participer du Soleil & de l'air, qui sont les deux qui annoblissent grādement l'eau; & si la cōtrainte du lieu les rēd trop bas & profōds, il faudra amēder le vice de l'eau par souuēt & menu puisor: car le debat & agitation de l'eau la bonifiera, & sur tout ne les couurir. Les fontaines semblablement en tels lieux de montagnes sont de requeste, tant pour la commodité de l'eau qui en est beaucoup meilleure & plus plaisante que celle des puits, qu'aussi pour la beauté de la Maison Rustique; & pour trouuer leur source, faut vser de semblables moyēs qu'auōns d'escrit pour les puits, sinō qu'il faut choisir vers le Septentrion, le bas des mōtagnes hautes & grosses, ayās concauitez & enuironnées de plaines: car en telles plaines l'eau s'amasse & s'esgoute par la terre, & cela est si vous en voulez grande abondance: mais si vous demandez la perfection de l'eau, il faut choisir les lieux hauts & descouuerts, d*ont la pente iouysse du Soleil Leuant. Car l'eau de telles fontaines* est beaucoup *plus legere & deliée*, & tant *plus* roide elle court & de plus loin, & à l'air & Soleil à plante, tant plus elle acquiert de bonté; mesmement si elle descend des hauts rochers, comme estant battuë & rompuë en cheant par les precipices des pierres & aspreté des rochers. Faut aussi aduiser que telles montagnes soient plaines de chiendent, plantain, queuë de renard, pouliot sauuage, sauge d'outremer, qui est appellée adianthos, mille-fuelle, chamelon, & generalement d'autres herbes & plantes, qui prouiennent sans estre plantées, & par nature sont verdoyantes, bien ramées, bien espaisses, & bien flories.

Bagnolet. Belle ville sur sablont. Liury. Verueine. Puits qui ne tarissent iamais. Puits de bonne eau. Fontaines. Trouuer sources des fontaines.

Le temps plus commode en toute l'année, & de plus grand iugement pour trouuer les sources des puits & fontaines, sont les mois d'Aoust ou Septembre: car lors on cognoit bien les forces de la sources, quand la terre par les grandes *chaleurs* de l'Esté n'a plus de l'humidité de la pluye; & se faut asseurer que telles sources ne tariront iamais.

Temps de trouuer le sources.

S'il aduient que la source de la fontaine soit quelque peu loin de la metairie y pourras faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodément par canaux & conduits faits de plomb ou de bois; ou de poterie: les meilleurs sont de bois d'aune, ou de sapin, ou de pin, duquel sort la poix resine, parce que tels bois ont vn humeur oleux & chaud, qui resiste facilement aux iniures de l'eau,

Canaux ou tuyaux de fontaines à faire.

apres eux ceux de la poterie,si n'estoit que l'eau portée par iceux cause obstruction.Tels doiuent estre espais de deux doigts,& aigus d'vn costé de demy pied pour entrer l'vn en l'autre;les pires sont de plomb,parce que l'eau qui y est conduite acquiert vne mauuaise qualité du plomb , à raison de la ceruse , ains elle cause souuentesfois dissenteries & autres semblables maladies,si nous croyons à Galien , & à ceux qui pour ce regard appellent les Parisiens foireux , parce qu'ils vsent des eaux de fontaines qui coulent par canaux de plomb, ce que toutesfois ensemble du tout estre asseuré , veu que la ceruse ne peut sortir ny estre faite de plomb sans vinaigre;qu'aussi nous voyons plusieurs pays boires de telles eaux sans dissenteries. Quoy qu'en soit,faudra bien enduire & fonder les canaux auec mixtion faite de chaux viue & graisse de porc , ou de poix raisine & blancs d'œufs,ou de chaux,blancs d'œufs.huile& limeure de fer;parce que tout cela resiste à la corruption & pourriture venant de l'eau. Si quelque montagne empesche la conduite des tuyaux,faudra y donner passage;si quelque valée,faudra esleuer les arcs tels que l'on peut voir en vn village pres Paris nommé Arcueil , ainsi appellé pour tels arcs, ou planter pieux & marrein à supporte les conduits de l'eau.

Quelles eaux sont les meilleures.

Or ce n'est assez d'auoir trouué sources de puits & fontaines , encore faut-il aduiser à la bonté & salubrité de l'eau,ainsi qu'enseigne Aristote. Car puis que nostre vie consiste la plus grand part en l'vsage de cét élement , il est bien raisonnable que le maistre de la maison Rustique soit soigneux d'auoir bonne eau, veu que l'eau doit estre le principal breuuage de ses seruiteurs, & que le pain, que luy & sa famille mange en est pestry,& la plusspart de sa viande en est cuite. La meilleure eau & plus saine de toutes est celle de pluye, qui tombe principalement en Esté quand il tonne & esclaire bien fort : toutesfois l'eau de pluye engendre durté de ventre & obstruction , principalement celle qui est gardées és cisternes recentement faites, à raison du ciment dont elles sont enduites, mesme se corrompt assez tost (excepté celle qu'il pleut en May) & estant corrompuë gaste la voix , apporte vne raucité & petite toux ; apres est l'eau de fontaine qui descend des montagnes , & coule par dedans pierres & rochers, puis l'eau des puits,ou celle qui sourd au pendant de la montagne , ou celle qui naist au fond de la valée. La quatriéme est l'eau de riuiere. La plus mauuaise est celle d'vn estang ou marests ; sur tout celle qui ne court point est pire & pestilente. L'eau de neige & de glace est la plus mal saine de toutes , d'autant qu'elle est la plus froide & terrestre , pour n'estre point subtilée par la chaleur & vertu du Soleil. Quant à l'eau des puits & fontaines , laquelle n'est tousiours & en tous lieux trouuée bonne; sa bonté sera cognuë si elle n'a saueur, odeur,ne couleur quelconque , ce neantmoins bien claire & de la sorte de l'air, prenant soudain la couleur de la chose qu'on iette dedans , si elle est nette, tiede en Hyuer , froide en Esté , facile à eschauffer , & subite à se refroidir, en laquelle le pois , febues , & autres semblables choses cuisent facilement , & qui estant reposée quelque temps en vn vaisseau d'airain, cuyure , ou d'argent bien escuré , ne delaisse aucune teinture ny tache au vaisseau ; si l'ayant fait boüillir en vn chauderon bien net, ne depose sediment ny ordure au fond; si ceux qui en boiuent ont la voix claire , la poictrine saine , & le teint du visage net & naif,finalement celle qui auec les autres marques est bien legere , & par consequent la meilleure entre plusieurs sera iugée celle qui excelle esdi-

-les marques & qualitez:& pour ſçauoir qu'elle eſt la plus legere, peſez pareille meſure de chacune eau, ou bien prenez deux ou trois ou quatre drappeaux de meſme toile, longueur & largeur ſelon la quantité des ſortes d'eaux que voudrez parangonner, & en chacune moüillez ſon drappeau, eſgoutez les drappeaux & les peſez l'vn apres l'autre:car l'eau où aura trépé le plus leger d'iceux excedera en legereté les autres. Vray eſt que la legereté de l'eau ne ſe cognoiſt tant au peſer qu'en ce que beuë: elle ne donne aucun ſentiment de peſanteur aux hypocondres,& deſcend ſoudainement:meſme que ſoudainement elle s'eſchauffe & refroidit ſoudainement.

Les lieux ſecs & pays de montagnes produiſent communémént les pierres,ce qui ſe cognoiſt par le manimét de la terre rude & aſpre,& du caillou au deſſous d'icelle,qui autresfois y pourroit eſtre cheu & ietté: de façon que quelquefois l'on trouue ſur le friche le portrait des fruicts & des grains aſſemblez & congelez en pierre:ce que l'on voit pres Mommiral en Brie, où le bois & congelé en pierre outre ce, que le fouyr en fait bien prompte & ſoudaine experience, cela vous pourra ſeruir à vos cloſtures, tant de parc que de vignes, & autres commoditez, ſans profit qu'en pourrez faire à la vente du moëllon & pierre d'appareil.Mais gardez vous des carriers & de leur tremperie qui ſouuent nous preſtent leur peine à intereſt. *Lieux à produire pierres.* *Carriers trompeux.*

Et quand à la terre eſtant priſe en terme general elle porte tous grains,fruicts, herbes,fuſtayes,metaux,pierres & autres choſes,qui dés ſa creation luy ont eſté attribuées dont à iuſte tiltre les anciens l'ont appellée mere:mais combien que pour eſtre froide & ſeiche de ſa nature on la puiſſe dire toute vne,ſi acquiert elle contraires qualitez,ſelon les particulieres aſſiettes de ſes endroits,voiſinance & participation des choſes de qualitez repugnantes,dont procedent les diuerſes ſortes d'icelle,& aduient que toute terre ne porte pas toute choſe,mais vne ou deux pour le plus. A cette cauſe pour euiter à frais & peine, ſur tout eſprouuez ou par voſtre experience,ou bien par l'enqueſte qu'en pourrez faire à vos voiſins,quel fruict, quel grain,quelles ſortes d'arbres y viennent le mieux. Tel endroit en la France,& en la franche Beauce ne porte que le ſeigle, qui eſt contre le naturel de ſon gueret; autre n'aime que le pur froment; la Solougne aime les marcs,& quelquesfois le meteil; la Touraine meritoirement appellée iardin de France ſe trouue feconde en iardinages & arbres fruictiers, comme celle qui eſt appellée Brie ou Braye (pource qu'elle eſt ſituée entre les fleuues de Marne & Seine) produit fruicts grains à foiſon,celle qui eſt entre la Marne & la riuiere d'Aube rapporte vne infinité de foins: toutesfois la diligence du pere de famille peut dompter par ſon induſtrie l'imbecilité d'vne terre, ainſi toutes beſtes ſe peuuent appriuoiſer par le labeur des hommes. *Terre pourquoy eſt dite mere.* *Produire ſeigle contre le naturel de la franche Beauce* *Touraine iardin de France.* *Labeur de l'homme appriuoiſe tout.*

Aux endroits aquatiques,mareſcageux, il eſt neceſſaire s'aider de la commodité des eaux, leſquelles ſouuent diuertirez par eſcluſe & canaux, au profit & amendement de vos paſturages, viuiers ou eſtangs, à l'entour deſquels plus commodes rayonnerez tels arbres & telles plantes profitables,que ſçaurez eſtre aimez des eaux. Et faut bien ſur tout obſeruer la diuerſité du fonds de la terre qui en lieux aquatiques ſe trouuent ſouuent differens & eſtranges ſelon la nature duquel ſera bon approprier leſdites plantes. *Endroits aquatiques & mareſcageux.* *Fonds de la terre aquatique.*

Voſtre maiſon en telle aſſiette ſera plus forte & plus plaiſante en Eſté, mais de plus grand entretient en tout temps,ſi vous la voulez enuironner d'eau en fa-

Islettes de Flandres. çon d'islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flãdres, ausquels est familliere ceste commodité, de pouuoir en temps propre recouurer le poisson, la sauuagine d'oiseaux, les arbres tant fruictiers que de chauffage & bastimens, sans l'aisance de leurs excellens pasturage: mais la santé de vous & des vostres y est offencée en hyuer principalement; parquoy le meilleur est bastir en heurt, comme faisoient les anciens Romains, & laisser les eaux au bas pour la recreation de vostre veuë, si vous n'auez le moyen d'enclorre le tout en ce parc pour vostre haras, & autre bestail, qui en ce lieu profite assez, horsmis la beste à laine.

Bastir en heurt.

Deserts, landes & ... . Si vostre metairie consiste de la plus grand'part en deserts & landes, ferez des terres à labeur, & la mettrez en nature, la hoüant diligemment & beschant souuent: car le ionc, la fougere & autres tel herbages meurent facilement quand la terre est souuent labourée; & si plustost auez desir de les oster & plus seurement, fumerez la terre les deux années premieres, & y semerez des lupins, ou des febues, afin qu'en medecinant le vice de vostre champ, y puissiez prendre quelque profit & reuenu.

Terres pierreuses. Les terres pierreuses peuuent nettoyer en ostant les pierres: & s'il y en a grande quantité, il en faudra faire monceau en certaines parties de la terre; & par ce moyen l'autre partie en sera deliurée & vuidée, ou mieux quand les iournées des manœuures seront à bon marché faudra labourer la terre fort creux, & y enterrer les pierres bien auant, puis les couurir de terre.

Terres nouales. Si la metairie consiste de la plus grand part en forests & boccages, vous en ferez de terres nouales, en arrachant du tout les arbres auec leurs racines, ou s'il n'y en a gueres, suffira les coupper & brusler, puis labourer. Et telle terre à coustume par les premieres années rapporter beaucoup, parce que l'humeur, & substance qui auparauant estoit employée à la production & nourriture des arbres, buissons & herbes s'adressa tout aux grains, qui y sont semez, ou parce que s'estant engraissée & meliorée des fueilles & herbes de plusieurs années, lesquelles de son naturel elle produisoit auant qu'elle fust defrichée, par apres suffit à nourrir & rapporter grande abondance de fruicts; aussi destitué de ses premiers alimens, s'amaigrist auec le temps pendant la fraischeur & humidité, qui estoit entretenuë par le couuert, & parce ne demeure tant fertile qu'au commencement.

Lieux sablonneux. Les lieux sablonneux se peuuent amender de fien & de marne, qui toutesfois sans cela, au moyen de quelque eau subterranée, en aucunes contrées ne laissent à rendre profit à leur maistre; mais ils demande repos qui est le principal remede à leur foiblesse, & au surplus varieté de semence, comme de legumes apres le segle; la maniere de les cognoistre est commune. Quand le sable est gras & iaune, alors il se trouue bon pour le grain: & quand il est blanc & sec, bon pour les pois, & fruicts sauuages.

Cognoissance de la nature du sable à gros fort. Or se faut-il accõmoder au naturel de son terroir, & selon iceluy semer & planter par endroits choses à luy propres, & qui luy viennent à gré, comme legumes, millet, panis, ris, lẽtilles, vesses & choses qui ne requirẽt gueres grãd graisse.

Terre fortes. Les terres fortes sont bonnes pour le vignoble & produisent assez de bled froment, pourueu que l'année soit seiche, principalement au mois de May: mais fort peu d'autre reuenu: aussi si les saisons sont pluuieuses, elles rapportent peu de grain, & grande abondance de pailles.

Terre aspre La terre creuë & aspre & croissante est mal aisée à cultiuer, & ne produit fro-

ment ny autre chose qu'à grand'peine, encore que les saisons soient temperées en pluye & seicheresse. Pour les amender, labourez-les tres-bien, herchez & engraissez-les souuent auec force fien, ainsi les rendrez meilleures & moins suiettes aux iniures du Soleil, des vents & de la gelée: mais sur tout ne leur desirez la pluye, car l'eau leur sert de venin.

Terre argil'euse. Bresse. Partois.

La terre argilleuse & forte, comme en la Bresse, & en plusieurs lieux du Partois veut plus grands & profonds rayons au labourage & par tout ailleurs, ou bien par endroits des pierres fort profondes, & rechaussées de bonne terre pour l'esgoust des eaux, qui naturellement y sont entremeslées, & par la viscosité de la terre ne se peuuent si aisement esgoutter. Ce lieu n'est si propre pour les arbres ne pour la vigne, sinon pour quelques arbres fruictiers, bien cultiuez & entretenus; bastissez y en heurt assez pres du fleuue, & prenez moitié d'Orient, & moitié du Septentrion, parce que ce lieu est subiet à putrefaction, & assez mal sain.

Bastir en heurt.

Terroir en croye & ardoise

Plus sain est le terroir de Croye & d'Ardoise, combien qu'il soit plus infertile: mais il le faut bien amender & y obeïr sur tout à ce qu'il aime: car le principal du mesnager est de bien cognoistre le naturel de sa terre, & ne la contraindre à porter ce qui luy est contraire, quelque amendement qu'on luy fasse, aussi n'a-l'on non plus de profit de la terre par contrainte, que des bestes par violence: car si elles vous seruent de force, il vous en couste d'auantage par blesseures, maladies & autrement, & ne durent gueres en bon estat. Aussi dit l'ancien prouerbe, que le bon pere de famille doit plus entendre au profit & longue durée de ce qui luy est suiet, qu'à son plaisir & singuliere vtilité.

Naturel de la terre à cognoistre. Nulle contrainte bonne. Prouerbe ancien.

Tout pays de bon vignoble est pierreux & grauelleux ou caillouëux, & se trouue meilleur en costeau de Midy, ou vers la descente au fleuue: cét endroit n'est si bon pour le grain: sur le plus plat d'iceluy, il le faut chastier & fumer. Faites là vostre bastiment en pente, au regard, moitié d'Orient & de Midy, ou ne vous retirez *loin* du fleuue, pource que dessus a esté dit.

Bonne terre Pays fertile en France. Fertilité d'Aquitaine.

La meilleure *terre est la noire, & friable* ou meuble, c'est à dire, qui facilement *s'esmie entre les mains*; & que l'on sent legere, douce & grasse au manier, telle qu'on trouue au pays de Touraine, du Maine & Anjou, qui sont propres à toute fertilité, & abondance de biens, riches en collines, valées, pasturages, blayeries, vignobles, & toute sorte de fruicts: mais par raison ils cedent à la Prouence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du Soleil meridional rapportant non seulement en plus grande abondance: mais les fruicts de toutes sortes beaucoup meilleurs, & de plus grande force. C'est le pays de promission en nostre Gaule, & n'a que ceste incommodité du vent Meridional, qu'il appellent Austraut, qui sans la Bize luy engendreroit presque annuellement malheureuse calamité pour les personnes, & pour le bestail. Parquoy faut en ce pays esleuer le bastiment à mont, & du tout luy clorre & boucher l'air du Midy, sinon quand en grand Hyuer il en sera de besoin.

Incommodité du vent de Midy ès pays de Languedoc Prouence, & Guyenne.

Signe de terre bonne & fertile.

Or pour parler en general, on cognoistra la terre estre de grand rapport par ces moyens: si elle est noirastre ou iaunastre: si elle ne se dissout point, quand elle est mal cultiuée: si elle n'est point renduë fangeuse pour l'impetuosité & abondance des pluyes qui seront cheutes: mais imbibe toute l'eau qui tombera, retenant ceste humidité & fraischeur par long temps: si en temps d'Hyuer ne deuient dure en sa superficie: si sans estre cultiuée ou ameliorée à force de

labeur ou de graiſſe de fien, elle produit herbes floriſſantes, arbres de haute fuſtaye, droits, eſpais, branchus & abondans en leurs fruicts qui ſont bons & ſauoureux & nourrit bleds fertils; ſi par arrouſer ou plouuoir, elle deuient enflée, & cōme emboutie & noire; non encuiraſſée & blanchaſtre; l'eau qui en ſort eſt douce, ou bien ſi les gazons d'icelle diſſous & deſtrempez en eau douce & de bō gouſt par 2. ou 3. heures, n'empirent point le gouſt de ladite eau, laquelle faudra gouſter apres qu'elle aura eſté coulée & clarifiée. Car naturellement l'eau iſſant de la ſource ou retirée du deſtrempis, retient & rapporte le gouſt de ſa terre: & au contraire ſi deſtrempée en eau elle repreſente au gouſt vne ſaueur douce: ſi creuſée, & deux ou trois iours apres remiſe en la foſſe dōt elle a eſté tirée, elle cōble en ſurmentant ladite foſſe: car ce faiſant elle eſt terre graſſe, là où ne faiſant que raſer ladite foſſe ſans plus, elle ne ſera que moyenne, & n'ataignant aux bords d'icelle foſſe, elle ſera terre legere; d'auantage ſi arrouſée de pluye, elle iette vne odeur plaiſante. Au contraire de la terre doit eſtre iugée de nulle valleur, qui n'a toutes ſes marques de bonté, & principalement qui eſt gluante, argilleuſe, pleine de croye blanchaſtre, qui croiſſe & tremble, qui eſt trop dure, aſpre & trop forte, qui eſt aquatique & mareſcageuſe, qui a vn gouſt ſalé ou amer, qui produit arbres & herbes ameres, froides & eſpineuſes: comme buys, fougere, bruyeres, abſinthe, geneure, lauande, geneſte, bruſc, & autres ſemblables: comme au contraire les ioncs, les oyſeaux, le menu herbage, le treſfle, hiebles, ronces, pruniers ſauuages ou pruneliers, & autres telles choſes demonſtrent la bonté & fertilité de la terre, car les choſes deſſuſdites ne ſe trouuent & nourriſſent gueres qu'és veines douces de la terre.

Meſchante terre.

Le baſtiment & pourpris de la Maiſon Ruſtique.

CHAP. V.

Les grandes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux.

ACheptę paix & maiſon faite, dit la bon pere de famille: & l'Autheur de Georgiques Latines, priſe tres-biē les grandes fermes & maiſons, dont les appartenances & dependances ſont grandes: mais il conſeille de cultiuer & labourer ce peu que l'homme ſçait faire. Car comme les grandes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux: auſſi n'eſt-ce pas du tout le plus ſeur d'auoir ſi ſōptueux & ſpacieux baſtimēt aux chāps, ne de ſi grāde quantité de terre qu'il les faillent toutes mal cultiuer, ou pour bien labourer vne partie en laiſſer l'autre en friche, ny de vouloir poſſeder grandes & ſuperbes metairies, qui n'a la puiſſance de cultiuer ſa poſſeſſion; & ſi d'auanture l'on ne ſe veut mettre à la miſericorde de Meſſieurs les mettayers qui pour faire leur profit, ainſi que les mauuais chartiers, & ne veulent voir chommer leurs gens ne cheuaux, ains par port continuel & ſans reſpit trauaillent tant les terres de la ferme qu'elles durent peu ou rien en valeur. Qui eſt la cauſe que le Seigneur baillant ſon lieu & metairie à ferme, doit eſtimer que l'affection & vigilance (à conſeruer & maintenir ſes terres) ne ſe peut bailler par les terres du bail, & qu'il faut que ces parties icy ſoient exercées par luy-meſme, viſitant bien ſouuent le train & maniere de meſnage de ſon fermier, pour luy oſter toute occaſion aux maluerſations deſſuſdites. Auſſi dit-on que l'œil du Maiſtre engraiſſe le cheual, & qu'il n'eſt ſi bon meſnager que ſoy-meſme. Car il ſe trouue peu de laboureurs

Fermiers infideles. L'œil du maiſtre engraiſſe le cheual. Meſnager nul ſi bon que ſoy meſme.

à tasche, ou à ferme, qui n'aiment trop moins le profit de leur maistre que le leur, & qui ne mettent tousiours quelque cas en arriere.

Mieux vaut donc le petit bastiment de bonnes estoffes, peu somptueux, bien assis & bien accommodé (mais qu'il y ait de tout vn peu) qu'vn lieu si somptuex & spacieux, qui fasse enuie aux plus grands, ou qui à la longue contraigne son maistre d'en reuendre : car le bon Agriculteur Romain dit, que le maistre de famille doit tant faire du petit par son labeur, qu'il ait plus à reuendre qu'achepter, & que tousiours il soit plus fort, & plus puissant que son champ : car veu qu'il faut que le Seigneur luitte & combatte contre luy, si le champ est le plus fort, le Seigneur sera interessé. Doit aussi estre le lieu aux champs souuent visité & reparé, parce que la decheute de quelque partie, ou de quelque chose qui serue en iceluy, *delaissée & negligée* vn an seulement tire quant & elle vne autre ruine, & couste trois fois plus à refaire, qu'vn mois ou quinze iours apres & ne font rien en cét endroit les propos de ceux qui disent que terre cheuauchée est à demy mangée; & que terre loin de soy n'apporte que flaccós & bouteilles. Car i'entends que le maistre y soit plus ordinairement qu'à la ville, & qu'il en fasse estat pour sa nourriture & espargne, autrement il aura vne maison & metairie plus pour ses seruiteurs, que pour soy-mesme, & de plus grand coust que de rapport. Au demeurant, qu'en rustiquant il prenne ses esbats à entendre au gouuernement du sien, sans s'amuser à la chasse, aux banquets, grandes compagnies à yurongner & traitter les suruenans, & s'adonner outre mesure à ses esbats & recreation d'esprit.

Office d'vn bon maistre de famille. *Il ne faut rien laisser deschoir pour peu que ce soit.* *Terre cheuauchée à demy mangée.*

L'assiette du bastiment sera en crouppe d'vn costeau, d'vne petite, colline, ou de quelque heurt, si le pays est bossu & montueux : car par ce moyen il iouyra en toute liberté de l'air & de belle veuë, sera à garant de l'encóbrier des broüillards, ne sera morfondu en hyuer des gelées, ny en Esté trop eschauffé, & les eaux & rauines qui coulent en descendant du haut de la montagne, ne mineront ou endommageront les fondemens de son logis, mesme qu'il ne soit par trop sujet aux vents ou pluyes de toute l'année, prendra ses principales veuës vers le Soleil leuant du mois de Mars & de Septembre : car les vents qui viennent de ce costé sont secs, plus chauds que froids, ains fort sains, tant au corps qu'esprit de l'homme, & la chaleur du Soleil qui vient entrer le matin dans sa maison amoindrit & desrompt la grosseur & obscurité de l'air, ioint aussi que tant plus son bastiment sera tourné vers ledit Orient, tant plus facilement il pourra receuoir en Esté le vent, & en Hyuer sera moins battu des orages & gelées. Les greniers seront ouuerts deuers le couchant pour les maistresses veuës, & d'vne veuë seruante deuers le Septentrion, pour la cause qui a esté dite cy dessus : mais les estables de toutes bestes auront fenestres deuers le Midy opposées au Leuant, d'autant que les vents y passans les feront saines en toute saison. Vray est qu'aux estables des cheuaux est besoin donner vne veuë seruante deuers le Septentrion pour l'ouurir en temps de haut Esté durát les vehemétes, chaleurs, & ce à l'heure de leur sejour & repos, qui est l'heure de Midy: car à ce temps & à cette heure s'il ne leur dónez quelque euaporail refrigeratif, l'ardeur du Soleil de Midy qui donneroit dedans, & la chaleur du fien qui est dans l'estable & l'haleine & presse des cheuaux y estás, les mettroit en telle sueur, vanité de corps & desgoust que l'estable les rendroit lassez, & les aneantiroit autant que la charruë. Et quant au reste du logis ou basse court il ne peut grandement chaloir qu'elle part vous les

Assiette du bastiment. *Veuës du logis.* *Greniers.* *Estables.* *Basse court.*

adresserez, combien que les mettant en visée de Septentrion elles ne seront que bien à propos. Ces considératiós cy de veuës ne sont si formellement contraintes, & que les qualitez differentes des pays où les bastimens seront assis ne vous puissent mouuoir à les disposer autrement, mesme qu'il se trouue en des contrées de tels vents qui y sont comme habituez & ordinaires, lesquels selon les endroits par où ils passent, marineux, marescageux ou autres, portent auec eux qualité nuisante ou peu profitable: esquels endroits pourrez varier l'ordonnance susdite. Et au vray dire, puis que par le moyen des fenestres & contre-fenestres vous pouuez deffendre l'accez & au Soleil, & à tous vents quelconques, vous aurez liberté de faire des veuës telles qui seront necessaires; pour s'opposer à l'iniure de l'air, de quelque endroit qu'il se presente.

Raison à preferer par tout.

Et encores que chacun bastisse à son appetit, si est-ce que la raison doit estre tousiours preferée: & seroit estimé l'homme de mauuais iugement s'il auoit place & commodité, qu'il ne s'accommodast en sorte, que de l'vn des costez de sa chambre il eust veuë sur sa court, & sur la premiere entrée de sa ferme; & de l'autre sur ses iardins & terres principales. Parquoy afin de plus aisément dresser vn bastiment comme de neuf, ou bien le reparer à sa fantasie, faudra faire en la maniere qui s'ensuit.

Les veuës du bastiment. La forme du bastiment. Mares. Fiens. Puits. Fumiers.

Figurez vne court grande & spacieuse, qui soit bien quarrée de tous sens; au milieu de laquelle faites creuser deux mares pour le moins: l'vne pour les oyes, canards, & autre bestail; l'autre pour roüir ou tremper & ramollir les lupins, oziers, verges, & autres telles choses, mesme pour la pourriture de vos fiens; & plus de là vn puits auec deux ou trois auges de pierre de taille, pour abbreuuer le bestail & les volailles, si vous n'auez la cómodité de la fontaine, ou prochaine riuiere, ou ruisseau. Faites aussi deux fumiers, l'vn pour retirer & pourrir le fien nouueau, & le garder pour l'année suiuante; l'autre pour d'iceluy prendre le fien vieil & pourry, & le porter dehors aux champs. Ces deux fumiers doiuent estre loin de là, & en pente desdites mares & puits, si le lieu s'y addonne, ou à tout le moins creusez bien auant dans terre, & pauez au fonds, de peur que la terre ne boiue l'humidité: car il faut que le fumier soit en continuelle humidité, afin que si d'auenture parmy l'estrain, feurre ou paille qu'on y apporte y auoit de la graine de quelques herbes ou d'espines meslées, elle se pourrisse, & ne puisse germer, n'engendrer meschantes herbes, quand le fien sera espandu par les terres. Et pour ce, les sçauans laboureurs couurent de clayes les curailles qu'ils ont ietté hors des estables, afin que le vent ne les desseiche ou que le Soleil & le vent ne les hale & reduise en poudre.

Murailles de la court.

Cette court contenant vn arpent en quarré sera fermée de murailles de dix-huit pouces d'espaisseur, & de dix pieds de hauteur, depuis le rez de chaussées pour appuyer vos bastimens par dedans; & pour obuier au danger des larrons & ruines prouenans des pluyes, y aura des chaines par voyes & bonnes encoigneures, selon la commodité de vostre lieu, & des estoffes.

Porte du bastiment.

Au milieu de la muraille de deuant, qui aura son regard vers le Soleil couchant, vous ferez vostre porte auec son portail, & autant au dessus, pour garentir ladite porte du Soleil & de la pluye lesquels battans à plein contre la deiettent, & pour la commodité particuliere de vous & vostre famille, pour y pouuoir estre, & se mettre à couuert quand il pleut. Et sera la porte autant haute & si large qu'vne charette de foin ou de gerbes y puisse entrer à l'aise. Vous

tiendrez esleuée d'vn demy pied par dessus le rez de chaussée, l'affrontant par dehors d'vn bon sueil bien massonné, à ce que par le couler des eaux elle ne se pourrisse, si elle descendoit pres de terre, & que les larrons ne la puissent leuer auec leuiers ou pince de fer par dehors.

A la rencontre du portail, vers le chemin passant, ferez vn champart de cinq ou six arpens, bien clos de fossez & haye viue à l'entour, pour la paisson de vos bestes lasses ou malades, qui ne pourront aller en compagnie des autres, & aussi pour les laisser reposer & ruminer au serain, au temps des grandes chaleurs. *Champart.*

Le logis pour vostre fermier sera basty à costé du portail à main senestre, & prendra iour sur la ruë vers l'Occident, nonobstant que ses croisées seront sur la court au Leuant; sa cuisine sera esleuée de deux ou trois marches sur le rez de chaussée, *afin de la garder de l'humidité*, dont la court est pleine en Hyuer: elle doit aussi estre haute exhaussée & grande, afin que le solier ou plancher de dessus ne soit en peril de feu, & que tous ses familiers & seruiteurs puissent en tout temps facilement s'y retirer: son four aura sailie hors le bastiment, & ressortira la gueulle dans la cheminée de ladite cuisine, & sous le manteau d'icelle à costé & pres du foyer: la blutterie sera au dessus, & le cendrier au dessous. *Le logis du Fermier.* *Four du Fermier.*

A l'entrée de ladite cuisine, & à l'endroit d'icelle qui sera le moins battu du Soleil, & le plus frais y aura vn bouge ou chambrette pauée en pente & esgoutoir, pour seruir de laicterie à la fermiere, où elle dressera toute sa manufacture de beurre & formages: & seruira ledit esgoutoir à mettre hors les laueures des vtensiles de la laicterie. De l'autre costé de ladite cuisine y aura vn pareil bouge ou chambrette, qui seruira à la Fermiere d'vne despence, pour la reserue de ses viures: & au dessous de la petite caue, la montée de laquelle sera pour trape à pied droit, à l'entrée de la cuisine, & le potager dans ce bouge cy dernier. *Bouge pour la Fermiere.*

De l'autre costé de la cuisine sera la chambre à coucher le Fermier, & vne autre ioignant icelle pour ses enfans & seruantes, vne autre tout ioignant à retirer le linge sale. Au tenant desquelles chambres, en continuerez vne autre assez grande, l'entrée de laquelle sera sur la court par dehors, pour loger le chauffage, les instrumens du labeur, & autres choses necessaires. Et le dessus de ce corps d'hostel seruira de greniers pour les fruicts, legumes, graines, herbes & racines que l'on voudra garder. *La châbre du Fermier.* *Greniers.*

A main droite du portail, en entrant seront les estables aux cheuaux, auec la reserue d'vne assez grand' chambre basse tenant le grand portail, pour coucher le chartier, & autres seruiteurs; & aussi pour retirer les coliers, selettes, traits, mancelles, & autres outils pour les cheuaux. Et en continuant les estables ausdits cheuaux, ferez aussi les estables aux bœufs & aux vaches; & au dessus d'icelles estables, les greniers pour le foin & fourrage des bestes, auec vne petite estable au bout pour y heberger les veaux & genisses qu'aurez sevrez puis n'agueres: au bout & ioignant l'establerie ordonnerez le chenil, si n'aymez mieux l'asseoir tout au milieu de la basse court, sous vne petite cabane à fueillars, couuerte de chaume, ouuerte en deux endroits, à ce que les chiens puissent sentir & euenter des deux costez: car cette sentinelle ainsi assise seruira pour toute la basse court. *Estables aux cheuaux.* *Châbre des seruiteurs.* *Estables aux bœufs.*

A l'endroit opposite du portail de vostre ferme, respondra directement l'entrée de vostre logis, qui par vn perron de huict degrez pour le plus, con- *Entrée de la maison du pere de famille.*

duira au premier estage d'iceluy, l'entrée duquel sera vne allée de moyenne largeur, percée outre sur le iardin, où elle aura sa descente par vn pareil perron que le precedent. A main droite d'icelle allée sera vostre cuisine, despence, garde manger & retraite pour deux ou trois seruiteurs pour vostre personne. Entre laquelle cuisine & despence sera vne vis, qui aura son entrée par dedans ladite cuisine pour monter aux greniers; pres vostre cuisine continuerez vos pressoirs & foulerie. Le premier estage sera du long & large de son plan, porté sur voûte esleuee par dessus le rez de chaussee, bien estayee de piliers par voye, & bien souspiraillée des deux costez à ce qu'ayez vn estage en bas de pareille longueur & largeur que le dessus, qui sera my-caue & my-celier, lequel outre ce qu'il preseruera vostre logis contre le tremblement de terre, encores vous seruira-il à loger vos vins & cidres, sans douter la pourriture des cerceaux, vos lards & chairs salées, vos huiles, vos chandelles, voire les bois mesme & le fruict durant les gelees. Vostre logis n'aura que ce premier estage, par dessus lequel vous n'esleuerez que vos greniers & galatas sans plus, & tiendrez vostre maison plus basse & moins exposée à la furie des vents, qui vous tournera à vne merueilleuse espargne, pour n'estre si subiette à passer par les mains des coureurs à toutes heures. A main gauche de ladite allée sera l'entrée de vostre salle, dont entrerez en vôtre chambre, & d'icelle en la garde-robbe & au cabinet; & au bout, si vôtre corps d'hostel aura cõpris du lieu assez, vous ferez vne chambre pour loger les suruenans: l'entrée & issuë de laquelle sera par vne vis ronde du costé de la court, à ce que les suruenans soient à leur liberté, sans vous importuner de passage sur vous, si d'auanture vous n'aimez mieux de l'autre costé de vostre salle bastir autant de logis pour les amis & suruenans. Vous ferez vos principales veuës & croisées au Leuant sur le iardin, & ne reseruerez que demies croisées sur la court, pour auoir veuë sur vos gens, & sçauoir qui va & vient à vostre logis: & au bout de chacun bouge ferez vn priué, pour la necessité de chacun desdits deux corps d'hostel. Le comble & le dessus de vos allées, salle, chambre, garde-robbe, & chambre des suruenans, seront pour greniers à separément loger les seigles, froment, marcs & fruicts, & retirer le linge sale, qui auront petites fenestres du costé de la bize: car celle partie du Ciel est la plus froide & moins humide, lesquelles deux choses valent beaucoup à longuemét garder & conseruer les froments. Au bout de vos pressoirs & foulerie vous asserrez vostre poulailler, & toicts à autre volaille, en forme de tour quarrée, plus longue que large, de façon que le bas d'iceluy seruira pour les volailles d'eau: comme pour les oyes, les canes à part, & le dessus pour la volaille du courtil, auec leurs iuchoirs & paniers à pondre; Et faudra faire au dessous du gelinier quelque separation pour les poules ou coqs d'Inde, sous le plancher desquelles logerez les Faizans en vn enclos de latte; Quant aux paons, vous leur lairrez la liberté de iucher par tout. Là aupres ferez vostre voliere ou colombier à pied (si auez le droit) en forme de tour ronde au milieu de vostre court.

Perron. *Cuisine.* *Veuës principales au Leuant.* *Greniers* *La bize cõmode pour garder grains.* *Gelinier.* *Poules & coqs d'Inde* *Faizans.*

Appuyez vos bergeries & porcheries contre le Midy, de sorte qu'elles n'ayẽt veuë sur la court; Et à la principale bergerie ferez vne separation d'assez hautes clayes, pour retirer les aigneaux d'auec les meres, & les boucs pareillement, & ioignant la porcherie, leuerez deux cloisons de muraille bien enduite de toutes parts; l'vne pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil ferez pour les cheures & cheureaux vne autre estable à part, & le dessus seruira de greniers pour

Bergeries & porcheries. *Loge des aigneaux.* *Loge des boucs.*

pour le fourrage & nourriture du bestail.

A l'opposite des Bergeries vous ferez la grange auec sa grande porte de largeur de la trauée du milieu, pour donner iour aux batteurs; sur le portail d'icelle grange, si n'auez droit de colombier à pied, vous ferez vostre voliere de telle largeur que le portail sera, & si haute que voudrez : dont le bas seruira aux volailles pour se mettre à garant, quand la pluye ou trop grand Soleil leur fait nuisance. *Loge des truyes. Loge des cheures.*

L'vn des costez de laquelle sous trois trauées de long, sera pour loger vostre seigle & froment, l'autre costé de mesme mesure pour les marcs : le milieu de la largeur du portail auec sa couuerture par dessus. *Granges. Voliere.*

Et entre les bergeries & porcheries iustement à l'opposite du portail de la grange, ferez vn lieu de hauteur competente en forme d'appentis, pour mettre à couuert vos charruës, chariots, charettes, hacquets, tombereaux, & autres instrumens & harnois de labeur, si vous n'aimez mieux faire cét appentis sous vostre voliere, n'ayant authorité de faire comme à fief, colombier à pied. *Appentis pour les harnois du labeur.*

Par le dessous ou à costé de vostre perron, selon la largeur du corps d'hostel, vostre fermier entrera aux iardinages: mais vous y entrerez par vn autre perron que ferez descendre de vostre allée sur iceux; l'vn desquels iardins à costé droit, sera pour les potages, & l'autre pour les parterres & legumes auec le lieu pour les ruches des mouches à miel. *Iardinages & leurs diuisions.*

Du bout d'vne grande allée, que dresserez depuis vostre perron iusques au mur du verger entre les deux iardins, sans autre closture ou separation que de deux hayes viues, sera le verger separé des autres iardins, par murailles trauersant aux deux costez du clos de vostre lieu. Et au milieu de ladite grande allée, y aura des puits pour arrouser par canaux & gouttieres, ce qu'il faudra aux iardins, si mieux n'aimez y faire venir la fontaine, & chercher les sources, ou bien faire vne cisterne bien cimentée, pour receuoir & reseruer l'eau du Ciel. *Puits aux iardins.*

Le verger fera la closture deuers vostre logis, par où vous entrerez en vostre pastis ou pré de pasturage, sur le petit rif verdoyant, le long duquel ruisseau, & aussi de vostre viuier ou estang, vous ferez vos plantes de saussaye. *Pastis au pré du pasturage.*

A l'entrée de vostre verger à l'endroit du iardin, ferez d'vn costé la pepiniere & de l'autre la bastardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreus & entez. *Pepiniere. Bastardiere*

Et au bout d'embas planterez par rayons vostre ozeraye, qui pourra receuoir pour sa commodité la fraischeur & humidité du petit ruisseau. *Ozeraye.*

La fausse porte (qu'on appelle autrement la porte de derriere, ou la porte des champs) du costé du pré, pour vostre entrée particuliere sera garnie de deux chevrons sur vne architraue sans plus : & quatre ou cinq creneaux au dessus, & fermée d'vn huis fort: car par là vous entrerez en vostre maison, & en sortirez à secret quand bon vous semblera sans le sceu de vos gens ; ny auoir la mauuaise odeur des estables de vostre grande court. Et à ceste fin aurez vne issuë particuliere de vostre estable ou iardin, par aupres de vostredite foulerie pour en tirer vos bestes. *Portail de derriere.*

I'entens ce neantmoins que le bastiment soit fait selon le reuenu des terres, & que (comme dit Caton) le logis ne cherche les terres, ny les terres le logis: car les grands pourpris & enclos coustent beaucoup à bastir & entretenir, & les bâtimens plus petits que ne requiert le reuenu des terres, sont cause de la perte des fruicts. *Le bastimēt selon le reuenu.*

L'office du pere de famille. CHAP. VI.

Le pere de famille doit auoir cognoissance des choses rustiques.



APres le bastiment ainsi disposé, i'entends que le pere de famille soit homme de grande cognoissance, bien experimenté & addóné és choses rustiques: car qui les ignore ne les ayant que bien peu pratiquées, ou qui prend autre plaisir & vocation ailleurs, il faut de necessité qu'il se sousmette à la discretion & mercy d'vn mettayer qui le trópera à son veu, & luy empirera ses terres, & son logis; sans vn monde de procez qu'il luy engendrera, ou bien qu'il s'en fie à vn soliciteur, gouuerneur, ou prestolant, qui s'entendra auec les Fermiers, & luy en fera croire la moitié de ce qui en sera. Aussi certainement nous lisons és Histoires des anciens Romains, que la terre ne fust oncques tant fertile qu'alors qu'elle estoit caressée par la diligence des plus excellens Citoyens Romains, & deliurée de la main tyrannique des paysans grossiers, lesquels nous voyons deuant nos yeux, encore qu'ils soient du tout ignorans, s'enrichir à nos despens, & au grand dommage de la terre qu'ils cultiuent. Il n'est que l'œil & la presence du Seigneur bien entendu & vsité à l'Agriculture, & qui en fait estat pour son profit, & retient à soy la principale charge, qui est la vigilance & affection à conseruer son bien, & a toûjours le soin sur ses gens, & ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouuerner que de l'œil; encor ne voudrois-ie qu'il passast aucun marché deuant Notaires, ny par escrit: car par ce moyen il se priue de liberté. Qu'il sçache & cognoisse tres-bien le naturel & le choix des hommes, du bestail & des terres, & n'y ait ouurage que luy mesme à vn besoin ne sceut faire, ou fort bien commander. Pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoustumées: car comme celuy qui ne void l'endroit où il veut donner lumiere à autruy, n'en esclaire iamais si bien. Aussi le pere de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & temps propres à faire quelque chose en son domaine, ny les ordónances pour les executer, ne sçaura iamais si bien commander, & ne fait l'ouurier qu'à regret; & on a accoustumé se mocquer de ceux qui commandent, & veulent choses impertinétes, lesquelles par apres faut refaire, ou que ne sont de nul profit. C'est ce qu'a escrit le grand Agriculteur Cato; Que le champ est tres-mal traitté & griefuement puny, duquel le Seigneur ne sçait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'en attend & remet du tout à son mettayer.

Quelles choses sont à bailler à ferme.

Les clefs principales de tout, huis secret.

Procez à gouuerner.

En quel temps le pere de famille se doit tenir en sa metairie, & en quel tēps aller à la ville.

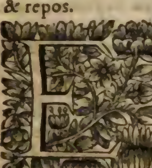
I'entens encor que la demeure du pere de famille soit en son heritage, & qu'il ait la superintendance & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & y r'entre en secret quand bon luy semblera, pour toûjours tenir ses gens en office. C'est pourquoy nous luy auons dressé en son bastiment vn huis de derriere au bout de son clos; Ne voise à la ville que pour ses principaux affaires, & fasse gouuerner ses procez (dont à bien grand' peine il se peut passer) par vn fidele soliciteur à qui ne baillera que le double seulement de ses principales pieces: & ne voise en personne à la ville que vers l'hyuer: & au temps que sa cueillette est faite, & les semailles & premiers labeurs despechez, afin que par vn mesme moyen il entende à ses causes, & au recouurement de ses debtes. Ie desire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qu'il ne leur commande rien en colere: car l'homme non plus que le cheual, ne veut estre tant rudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille auec eux quelquesfois: leur permette ou donne occasion de rire & s'esiouyr: car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement quand ils cognoissent la benignité & gracieuse courtoisie de leur Seigneur. Toutesfois ie ne

voudrois qu'il s'y rendit trop familier pour le danger du contemnement; & ne leur descouurir ses entreprises, sinon d'autant quelquefois qu'il leur en demáde aduis, & feigne le plus souuent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eust ainsi premedité: car ils en œuurent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantasie. Entretienne ses voisins sans rien sur eux entreprendre, & les secoure en leurs necessitez. Ne leur preste toutesfois que bien à poinct, & ce qu'il aimera autant perdre que demander deux fois, si ce n'est en leur extréme indigence. Endure de l'importunité & fascheuse nature de ceux qu'il cognoistra luy porter enuie, & ne querelle iamais auec eux & ne leur donne occasion de quelque mal-contétement: mais dissimulant de ce qu'il cognoist de leur naturel: leur fasse plaisir tant qu'il pourra, & verra estre à poinct, encor qu'il sçache n'*en auoir iamais* autre recognoissance, ainsi pourra achepter paix & repos.

L'homme ne veut point estre rudoyé

Feintise bonne.

Lo'ffice du Fermier. CHAP. VII.


Slisez vn fermier entre deux aages, non maladif, puissant & robuste, & du mesme pays & terroir de vostre ferme, si possible est, & tel que cognoissez estre de long temps, ou par rapport de gens fidelles, homme de bien, & de qui la femme soit mesnagere, & les enfans bien moriginez. Qui n'ait metairie ou heritage pres vostre maison; qui de ieunesse soit enduicy & bien experimenté aux affaires & negoces rustiques, ou pour le moins de grande diligence & affection, pour plustost apprédre le mestier de la rustication; Qui soit homme d'espargne & sobrieté, point souffreteux, villotier, plaideur, ne tauernier; qu'il sçache bien commander à ses appetits & à ses seruiteurs; qui ne laisse rien trainer ny dechoir; soit le premier leué & le dernier couché; ne hante les marchez, foires des villages, si ce n'est pour ses necessitez. N'endure qu'on fasse entreprise de nouueaux chemins ou sentiers & routes en ses terres, ne souffre rien anticiper sur les heritages de la ferme: car vn pouce de terre perdu en l'an en vaut *vn pied deux ans apres; ne reçoiue homme pour hoste*, s'il n'est bien amy & familier de son Seigneur; que toute sa famille & seruiteurs soient plus vestus à profit que pour plaisir, ains seulement pour se sauuer du vent, du froid & de la pluye, à quoy seruiront robbes & manches faites de peaux, iargeos, cappes à capputions ou cahuets. Par ce moyen il n'y aura iour tant rude & reuesche, qu'ils ne puissent besongner à descouuert. N'aye autruy à son seruice, sinon pour le fait de la ferme & labourage & profit de son maistre, Ne doit negocier pour soy, n'employer l'argent de son maistre en bestail & autres marchandises: car telles negociations destournent & empeschent les mestayers d'entendre aux affaires de la maison, & ne peuuent iamais rendre bon compte à leurs Seigneurs; & si on leur demáde l'argét par eux deu, ils montrent mises & frais pour deniers. Se garde des conuentions apres boire. Et n'est ià besoin qu'il sçache lire ny escrire, ou qu'il ait autre charge que la vôtre, ou qu'il fasse par autruy faire registre de sa despence, car le papier endure tout. Aussi ne luy faites rendre compte de si long temps, ny de plus de choses que sa memoire puisse porter. Il faut qu'il se cognoisse en tous les mestiers dót des outils & manufacture il a à se seruir en sa negociatió rustique; aussi qu'il sçache gouuerner & refaire tous les outils qu'il a en maniment, ou desquels vsent ses gens, autremét s'il ne falloit qu'vn máche à vne houë, ou vn clou au cheual, ou en la charrette, faudroit qu'il eust vn charron &

Habits de Laboureur.

Sçauoir lire & escrire n'est pas necessaire à vn fermier.

Le papier endure tout

Sçauoir requis au fermier.

vn mareschal à gage. Quelle dexterité luy seruira aussi pour cognoistre s'il est loyaument seruy par les artisans,ausquels il pourroit quelquesfois bailler à refaire ou faire de neuf aucuns desdits outils de sa negotiatió: Qu'il ait des outils & autres instrumens rustiques deux fois autant en reserue,que requiert le nombre de ses ouuriers,afin qu'il nemprunte rien de son voisin,autremét il perdroit plus en iournées non employées,qu'il ne dépendroit en achet de ferremés:fasse si bien dés la premiere fois sa besongne &son ouurage,qu'il n'y faille point retourner. Car quand on veut amender ce à quoy on a failly par imprudence ou negligence, outre la perte du temps qu'il faut à labourer, la chose est desia empirée, qui est le dommage du Seigneur,& ne rapporte puis apres tant qu'elle puisse recópenser la perte,& rendre tel profit qu'elle souloit les années passées.

Qu'il ait tousiours l'œil sur ses gens & visite ses bestes tous les soirs,non seulement dans les estables : mais aussi à leur retour du labeur ou du paistre, regarde bien & contemple leur port,aille & gueste pour cognoistre s'il y en a aucune malade ou alangourie, qui est le soin dont il ne se doit aucun iour dispenser enuers les bœufs,vaches,pourceaux & brebis:car souuent vont en bonne dispositió au paissage le matin,& reuiennent malades au soir. Qu'il ne s'aille coucher sans ordonner tous les soirs à chacun de ses gens ce qu'ils ont à faire le lendemain matin. Qu'il soit le dernier couché & leué au poinct du iour, pour voir mettre la famille en besogne. Qu'il visite tous les matins les façons de ses terres, ne laisse refouler ses bestes au labeur, sçache les medecines qu'il leur faut pour les cheutes,destorses,& autres inconueniens. Soit véritable sur tout, tienne sa parole,ne iure point,& monstre tel exemple à ses gens,qu'il les induise à l'estimer,reuerer,& luy porter honneur.Car tout ainsi que la parole simple & veritable fait estimer l'homme,aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif ou de moquerie, accompagné de mauuais exemple,le rendent à tous contemptible; Qu'il mange & boiue de mesme auec ses seruiteurs, & en mesme table, qu'il les paye bien,leur remonstre doucement,& ne leur aduance rien, si ce n'est en fortune de perte ou de maladie.

Aduancer aux seruiteurs inutiles.

Si vous luy commettez quelques pieces à ferme(car i'entends que la principale charge & superintendance soit vostre) ne luy laissez courir terme sur autre, que le rendiez negligent & mauuais payeur à son dommage & au vostre, excusant toutesfois l'importunité du temps & de la mauuaise année, si quelqu'vne s'offre,en laquelle luy sera souffrance, & depecera vn gros payement en plusieurs menuës payes pour luy donner haleine,prendra deniers pour deniers,afin qu'il rende son fermier quitte & luy payé. Ne luy espargnez les necessitez dont il vous requerra,soit pour l'entretien de vostre maison,ou pour les reparations des choses qui vous appartiennent. Ne le reprenez de pres qu'il ait cause de se plaindre : car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez. Et notez que le trop exiger d'vn fermier, le rend souuent ou negligent, ou larron. Donnez-luy loüange de ce que trouuerez estre sagement executé en vostre ferme, & ne le reprenez aigrement de ce qui se trouuera fait moins que bien, ains le conseillerez de restablir la malle façon, luy donnant à entendre qu'en ce faisant il vous fera chose agreable. Au temps present les fermiers ne s'ingerent & offrent à la foule ainsi qu'au passé, & par ce il n'est plus commun à tous maistres d'en choisir vn entre plusieurs : mais conuient prendre ce qu'on peut trouuer. A cette cause il est necessaire à vn maistre de cognoistre les diffe-

Necessitez à fournir. Trop exiger d'vn seruiteur.

tens naturels des hommes de nations diuerses: car le Normand veut estre mené tout en paix, & le Picard tout chaudemét. Le vray François est prompt & inuentif: mais il ne se haste qu'en necessité. Vous auez à choisir entre les Bryais, le fin Bryais, le fier Bryais, & le sot Bryais. Le Limosin est soigneux & espargnant: mais si vous n'y prenez garde, il fera plûtost son profit que le vostre. Le Gascon chaud & prompt à colere. Le Prouençal haut, & qui ne veut estre reprins. Le Poicteuin cauteleux. L'Auuergnac industrieux, penible & endurant du temps & de la fortune: mais s'il sçait vostre gain, il en participera s'il peut. L'Angeuin, Tourangeois, & Manceau sont fins, subtils & amateurs de leur profit. Le Chartrain, Beauceron & Soloignois laborieux, paisibles, propres, & resserrás. Le Champenois & Bourguignon francs & de bon cœur, mais arrestez en leur opinion, & les faut souuét laisser faire iusques à l'espreuue du contraire. Donc selon le pays & complexion, dont sera le fermier que mettrez en vostre ferme, vous vous resoudrez à doucement & dextrement manier son humeur pour en tirer pour vostre seruice le plus de profit que pourrez, ployant & vous accommodant à ce que verrez en luy incorrigible: ains de plusieurs & differétes nations choisirez des pires la meilleure, & vous garderez bien de ce qui vous peut nuire, ou donner empeschement. Considerant que tout ainsi que les terres sont diuerses, & aiment particulierement ce qui leur agrée, aussi sont aucunes personnes plus propres & enclines à vne chose que les autres.

Naturel de chacune nation de France. *Bryais.* *Limosin.* *Gascon.* *Prouençal.* *Auuergnac* *Angeuin.* *Manceau, &c.* *Bourguignon franc & de bon cœur, mais testu.*

Que le Fermier doit auoir la cognoissance des presages, des pluyes, vents, beau temps, & autre diuersité de temps. CHAP. VIII.

Vostre fermier, encores qu'il ne doiue estre lettré, toutesfois par longue & asseurée experience doit auoir quelque cognoissance des presages, des pluyes, des vents, du beau téps, des mutations & changemens du Ciel, des parties de toute l'année, des qualitez d'icelle; des tempestes, orages, foudres, tonnerres, froidures, gelées & gresles; afin que selon les saisons opportunes, il mette la main à l'œuure, & fasse trauailler ses ouuriers.

Presages de pluyes.

Prognostiquera la pluye par tels & autres semblables signes. Si la Lune recentement nouuelle a ses cornes obscures: mais si la corne haute dudit croissant est plus obscure que la basse il plouura au decours, là où si la basse est plus obscure que la haute il plouura aux premiers quartiers, & s'il est noirastre au milieu il plouura en plaine Lune, si le croissant panche & vise à l'Occident, c'est signe de pluye, ou si la Lune estant pleine enuironnée de vapeurs, & a vn ou plusieurs cercles noirs & espais, ou si la Lune a vne face & couleur pasle obseruera si le quatriéme iour, ou (comme autres veulent) le cinquiéme de la Lune est pluuieux: car en ces iours là gist la monstre de tout le cours d'icelle, soit en pluye, soit en vents, soit en beau temps. Preuoira aussi la pluye si le Soleil est rouge à son leuer, & incontinent apres deuient noir; si à l'entour des rayons du Soleil leuant apparoist vne petite nuée obscure: si à son leuer il se monstre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuées rouges à l'entour entremeslées d'autres noires ou grisastres, ou s'il a vn cerne comme celuy de la Lune: si à son leuer il lance aucuns rayons ou nuées deuers le vent de Suest, ou Suroüest: si à son leuer ou coucher il a ses rayons manchots, racourcis & racroupis: si à son leuer il a ses rayons troubles & encombres, moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée; si à son le-

uer il lance à trauers les nuées des rayons longs & estendus, combien qu'au reste il soit clair & net : si auant son leuer il iette & met hors quelques rayons : si à son leuer les nués rougissent tant en Leuant qu'en Ponant : si à son coucher se monstre pres de luy vne petite nuée du costé gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans des nuées blanchastres, comme toisons ou houssures de laine, & se dilatent, il plouura dans peu de iours: si les autres planettes sont entourées d'vn cerne, c'est aussi signe de pluye: si les estoiles ne brillent ou estincellent point, ou sont plus grandes, ou ont vn petit cerne, c'est signe de grande rauine d'eau. C'est aussi signe de pluye s'il éclaire en plein beau temps & serain: si en Esté les esclairs excedent en quantité les tonnerres : s'il tonne en plein midy : si és sommets & heurts des mōtagnes errent quelques nuées espaisses: si apres que la pluye a cessé se leue vn vent aigu & froid, car la pluye commencera de plus belle : si les petits oyseaux qui viuent aux paluz, se lauent en l'eau continuellement : si la corneille moüille sa teste au bord de l'eau ou nage dedans, & brait bien fort sur le soir : si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge, & se debat des ailes : si les oyes crient & volent plus que de coustume: si les mouches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches: si le heron erre & voltige parmy les champs tout triste: si les bœufs mangent plus que de coustume, se couchent sur le costé droit, regardent vers le midy, leschent leurs ongles tout à l'entour : si les vaches regardent au Ciel & inspirent l'air : si les asnes brayent : si les coqs chantent à toute heure, & principalement au soir quand ils sont au iuchoir: car le chant du coq à heure inusitée, comme à neuf, dix & onze heures du soir, signifie indifferemment changement de temps, de sec en pluuieux, & au contraire : si le sel deuient humide: si les retraits puent plus que de coustume : si les creatures humaines ne reposent si bien qu'auparauant : si les loups hurlent & accourent pres des maisons : si les araignes cheent en bas sans estre frappées du vent : si les chiens se veautrent sur la terre: si les pigeons retournent tard en leur colombier : si les mouches, les guespes & frelons, les puces & punaises mordent plus estroitement que de coustume : si le son des cloches est plus hautain, & s'ouyt de plus loin que de coustume: si les grues delaissent les valées, & s'en retournent de trop bonne heure: si en Esté il esclaire dauantage qu'il ne tonne : si les asnes, mules & mulets sans cause presente frottent leurs oreilles longuement: si le chardon à bonnetier cueilly & pendu en quelque part de la maison, se serre, & ferme ses esguillons, comme prenant vne nouuelle forme, n'ayant aucune asperité, si le passereau crie du matin: si les grenoüilles coaxent plus que de coustume: si la suye de la cheminée chet hâtiuement, & en quantité: si la cendre s'amoncelle en pelotons : si l'huile scintille aux lampes ardantes : si le treffle ferme & amasse ses fueilles : si les pourceaux se iouënt longuement & courent çà & là, secoüant & brisant ce qu'ils auront happé en courant: si les vers sortent hors de terre : si le chat apres auoir long temps lesché la patte, en agence le poil de sa teste, passant plusieurs fois sa patte par dessus l'oreille.

Presage de l'abondāce de pluye. Predira semblablement abondance de pluye, si les nuées sont obscures, profondes & espaisses : si les gouttes d'eau tombantes du Ciel sont blanchastres, & font des bulles amples & grandes cheutes à bas, si la pluye distille tout doucement & commence à tomber par gouttes deliées: si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent est incontinent imbibée de la terre : si l'eau des paluz & estangs sans aucune chaleur du Soleil, est eschauffée plus que de coustume: si les

poules auec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poulaillé, ou si du matin viennent tardiuement & quasi par contrainte à la pasture: si l'Arc du Ciel, nommé autrement Iris, se range deuers le Midy, ou si au Ciel il apparoist double, triple ou quadruple, & s'il apparoist apres ce qu'il a pleu, la doute de plus grande pluye n'est pas encore hors.

Presages des neiges.

Preuoira le temps de neige en hyuer, s'il void que les nuées d'obscures deuiennent comme blanchastres, principalement quand le vent de Bize souffle: si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont venus plusieurs cercles pasles ou rouges à demy; si durant les grandes froidures l'air deuient espais & aucunement moderé de sa rigueur, s'il fait vn froid sec sans gelée: si auec plusieurs signes de pluyes on cognoist le froid estre proche.

Gresle.

Donnera semblable *iugement de la* gresle, si au renouueau ou Automne, il void que les *nuées de* noires & obscures deuiennent blanchastres, ou si enuiron le mois d'Auril auec plusieurs signes de pluye suruient vn meslange de nuées obscures & blanchastres.

Presages des vents.

Prendra garde aux presages des vents futurs, qui sont tels; Si le Soleil à son coucher est rouge, si le Soleil se couche entre nuées rougeastres: si le Soleil tout le long du iour, ou long temps auant son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant apparoist plus grand que de coustume. Si la Lune a vne face rubiconde: si les nuées en temps beau & serain sont esleuées en haut: si les nuées apparoissent au Ciel, amassées en forme d'vn troupeau de brebis: si les forests & sommitez des hautes montagnes rendent quelque bruit: si les Estoilles du Ciel courent de tous costez: si les estoilles semblent estre plus grosses, & de plus grande lueur que de coûtume: s'il tonne au matin, ou en hyuer: si en Esté il tóne plus fort & plus souuent qu'il n'esclaire: si le son des cloches maintenant est facilement ouy, maintenant ne peut estre entendu: si les passereaux gazoüillent outre mesure: si les chiens se veautrent parmy la terre: si les toilles & petits filets des araignes volent en l'air: si les canes estendent souuent & long temps leurs aisles: si le heron *crie sur le soir en volant: si la flamme* du feu iette plusieurs petites *estincelles: si le bois craquette plus que de coustume*, & vente.

Presage du tonnerre, foudre, esclairs & tempeste.

Predira l'euenement de quelque tonnerre, foudre, esclairs & tempeste, quand il verra qu'au matin & au soir, en Esté ou au commencement d'Automne le Soleil rend plus grand' chaleur que de coustume, & qu'en l'air apparoisse vne nuée fort espaisse & profonde: si le vent de Typhon qui a accoustumé d'exciter les tourbillons, souffle violentement, & que l'air soit plein de plusieurs nuées espaisses & obscures: si les iours d'Esté ou d'Automne sont plus feruens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & que quelquefois à Soleil couchant vn Iris se monstre deuers l'Occident: si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardans.

Presage de beau temps.

Sera asseuré du beau temps quand il s'apperceura que le Soleil à son leuer se monstrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuées separées les vnes des autres, rougeastres & deliées, Quand le Soleil en temps de pluye se couchera, ayant la face ignée & rougeastre, & quand l'aube qu'on dit le matin, apparoistra de naïfue couleur blanche, & tel en est le prouerbe, rouge soir & blanc matin font cheminer le Pelerin; quand la Lune est le troisiéme ou quatriéme iour apres qu'elle est nouuelle, se monstrera deliee & nette; si quand elle est pleine on la void claire, & que la partie du Ciel

que l'on nomme le chemin sainct Iacques, apparoistra claire & luisante; si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées se font plusieurs esclairs; si au soir ou au matin en quelque partie de l'année que se soit, la rosée descend en grand' abondance, si le vent de Bize souffle à grand force; si le hibou apres Soleil couchant se monstre & chante toute la nuict sans cesse: si les petites mouches auant Soleil couché s'amassent & se ioüent aux rayons du Soleil; si les corbeaux s'assemblent par troupeaux, & crient à pleine voix: si la corneille crie au matin: si les chauue-souris à Soleil couchant sortent hors de leurs cauernes, & volent par l'air au serain: si les gruës volent bien haut, & ne retournent si tost à bas: si les oyseaux de riuiere s'esloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presages des entrées & issuës des temps.

Et combien que les parties de l'année pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain temps: comme le Printemps à son commencement enuiron le dix-septiéme de Février, sa fin enuiron le dix-septiesme de May, & les autres consequemment. Toutesfois parce que lesdites parties ou saisons se desbordent souuent, tant delà que deçà leurs limites; le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour preuoir les entrées & issuës des parties de l'année en leur extraordinaire. Comme s'il cognoist que les oyseaux de riuiere delaissent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalement le masle chante par dessus tous les autres: si les gruës s'amassent ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venuës; si les oyes pour leur pasture se combattent auec grande clangueur, ou que le passereau outre sa coustume crie au matin, dira que l'Hyuer sera proche. Aussi s'il void que le vent de Fauonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir: si les arondelles reuiennent par troupeaux: si les canards ont la poictrine blanche sur la fin de l'Hyuer, iugera que le Printemps sera bien tost: car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque debord & extraordinaire qu'il y ait.

Presage de froid.

Si en Hyuer au commencement des gelées il s'apperçoit que les oyseaux des estangs se retirent aux fleuues & riuieres, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombantes du Ciel soient menuës & subtiles: si les estoilles apparoissent au Ciel plus luisantes que de coustume: si au commencement des gelées il chet gresle menuë, ronde & blanche: si les petits oyseaux se cachent dedans les baillons, & cherchent leurs pastures pres les villes ou villages; si le feu materiel rend vne flamme plus reluisante, & fait le charbon plus ardant: si les draps de laine & linges trempez en eaux sont incontinent congelez: si les extrémitez des parties du corps subitement deuiennent froides: si en Hyuer les choses qui ont coustume d'estre humides & moites sont veuës plus seiches: si les gouttes d'eau venans des toicts des maisons tombent lentement, tiendra pour certain que le froid est proche, ou que celuy qui est present sera violent & de longue durée.

Longueur d'hyuer.

Prognostiquera la longueur de l'hyuer quand il verra que les chesnes seront abõdans en fruicts, ou que le canard à la fin de l'hyuer aura la poictrine rougeastre, ou que les frelons auant la fin d'Octobre apparoissent, ou que les bestes qui paissent par troupeau foüillent la terre.

Chaleur d'Esté.

Iugera grande chaleur d'Esté: s'il voit que les beliers & vieilles brebis s'accouplent souuent durant le Printemps. Combien que de la constitution d'vne partie de l'année pourra facilement iuger de celle de l'autre: car coustumierement si vne partie de l'année est claire, seraine & seiche, faut que la prochaine soit pluuieuse; comme si l'Automne est beau & sec, l'hyuer proche doit estre plu-

uieux;aussi si l'hyuer est pluuieux,le Printemps sera sec.Et ainsi consequemment les autres parties de l'an se portent en chaleur, froidure,humidité & seicheresse.

Constitution de l'année.

En general pourra prognostiquer de l'estat de toute l'année,suiuant la prognostication des peres anciens,du iour auquel Noël ou le iour de l'an suiuant vient: car s'il vient au Dimanche l'hyuer sera doux & clair , le Printemps doux , venteux & humide : l'Esté chaud , sec & tonnant:l'Automne sera bon & humide, il sera paix,le bestail sera à bon marché,il sera assez de tous biens:les vieux mourront.S'il vient au Lundy , l'hyuer sera moyen,le Printemps aussi, l'Esté venteux & tonnant en diuers lieux; l'Automne temperé , le vin abondera , non le miel: diuerses maladies regneront;aucuns grands Princes & Seigneurs mourront. S'il vient au Mardy,l'hyuer sera venteux,obscur & neigeux:le Printemps froid , sec & humide:l'Esté venteux & humide,l'Automne fort inconstant, femmes mourront,grand peril sera sur mer , noises seront entre les peuples & les superieur , aucuns fruicts seront chers.S'il vient au Mercredy , l'hyuer sera fort aspre , le Printemps mauuais,l'Esté bon,l'Automne froid & humide,vins,bleds & fruicts abonderont s'ils ne sont gastez des gensd'armes,ieunes gens & enfans mourrõt & le bestail aussi.S'il vient au Ieudy , l'hyuer sera bon , venteux & pluuieux & le Printemps venteux,l'Esté bon & pluuieux,l'Automne humide,vin,blé,fruicts abonderont,grands Princes mourront,paix sera entre les Princes & Citez. S'il vient au Vendredy , l'hyuer sera constant, le Printemps bon, l'Esté inconstant, l'Automne moyen:les biens de la terre abonderont,les brebis mourront en aucuns pays,regneront douleur des yeux,& noises se feront.S'il vient au Samedy, l'hyuer sera nebuleux,obscur & aspre,le Printemps vn peu venteux , l'Esté moderé,l'Automne sec,les biens de la terre n'abonderont pas, il sera assez de poissons,il fera dangereux sur les eaux,boutefeux & guerres regneront.

Pareillement selon la disposition du Soleil,& douze iours des feries de Noël, il pourra predire la nature des années : car si le Soleil est totalement beau & clair au iour de Noël,l'année sera bonne & paisible. Au second iour l'or diminuera de prix & le froment.Au troisiéme iour les Ecclesiastiques seront en discorde. Au quatriéme iour ieunes gens aurõt à souffrir.Au cinquiéme tous biens augmenteront.Au sixiéme sera fertilité de iardinage.Au septiéme,grande cherté & famine. Au huictiéme,abondance de poissons. Au neufiéme,bonne saison pour le bestail. Au dixiéme , grande pesanteur de temps. A l'onziéme, grands broüillards & mortalité. Au douziéme , noises & batailles. Donc si le Soleil luit en iceux douze iours,& qu'il continuë,tout cela aduiendra.

Prognostiquera aussi la disposition de toute l'année par la disposition du iour sainct Paul,qui est le vingt-cinquiéme de Ianuier:car si ce iour est beau, clair & serain,donnera esperance de grande abondance des biens de la terre. Si en ce iour se monstre quelques broüillards,sera mortalité de bestes: s'il pleut ou neige faut craindre grand'cherté:s'il fait vent s'esmouueront guerres & seditions entre le peuple.

Cognoistra la disposition d'vn chacun mois de l'année par la disposition du iour de Noël & des feries prochaines: en sorte que tel temps se fera le iour de Noël , tel temps se fera au mois de Ianuier , & ainsi consequemment les autres mois se porteront à proportion comme les autres iours de feries de Noël.

Connoissãce de la disposition des mois.

Sera soigneux de prendre garde si l'année sera tardiue ou hastiue: si apres vendanges il pleut , principalement auant la fin du mois d'Octobre , l'année sera

Année tardiue ou aduancée.

adiacée: s'il pleut enuiron la fin du mois d'Octobre, l'année sera moyenne: s'il commence à pleuuoir bien tost en Nouembre, l'année sera tardiue: & alors faudra que le bon fermier seme en plus grande quantité, parce que sur le milieu du temps aucuns des grains se corrompent & gastent en la terre.

Année bonne ou mauuaise.

Ne sera ignorant des presages de bonne & mauuaise année, & conformément à ce tiendra bien informé de la cueillette qui aura esté faite aux enuirons & contrées adiacentes de luy, & au pays où les grains de sa contrée sont coustumierement portez, ou au pays dont ordinairement il en vient en sa contrée, à ce que par achapt fait auparauant que la disette s'offre, ou par ferre & par symonie, reserue de grains qu'il preuoira deuoir estre chers, tant pour la nourriture de sa famille & ses semailles, que pour en faire vente en temps & lieu à son grand profit.

Presage de fertilité.

Il cognoistra l'année fertile & feconde, s'il void qu'au fruict du chesne que l'on appelle noix de galle s'engendre vne mouche; si l'Automne est beau & serain, le Printéps mediocrement chaud; si en temps opportun descendét du Ciel plusieurs neiges; si les arbres rapportent petite quantité de fruicts: si les riuieres & fleuues nourrissent fort peu de poissons: si la geneste est fertile & feconde en ses fleurs: si le noyer du commencement qu'il fleurit est plus chargé de fleurs pour rapporter fruict que de fueilles: si le lentisque rapporte ses fruicts bien nourris; si l'oignon sauuage que l'on nomme squille, iette vne belle & grande fleur, laquelle ne flestrit si tost.

Année sterile.

Au contraire craindra l'année sterile, quand il verra que de la noix de galle sortira vn araigne: si quelque Comette apparoist au Ciel; si le Printemps & l'Esté sont par trop humides: si la terre & l'air sont pleins d'araignées, de vers, de sautereaux, & autres semblables bestions. Si le noyer a plus de fueilles que de fruicts: si la rosée & la gelée viennent en temps non opportun, si les oyseaux par grands troupeaux delaissent les Isles & forests, & se retirent vers les champs, villes ou villages; si la choüette ne fait plus sa demeure aux forests: s'il y a grãde abondance de febues, & semblablement de fruicts & de poissons. Si quelque grande esclipse de Soleil se fait du temps que les bleds sont en fleur: car les espics de bled n'auront point de grain, non plus que si la semence que l'on aura fait est de grains malgres, legers & à demy corrompus.

Presage de cherté, ou bon marché de blé.

Sçaura si le bled sera cher ou à bon marché l'année presente, & en quel mois d'icelle, par ce moyen. Qu'il choisisse par sort douze grains de bled le premier iour de Ianuier: qu'il nettoye le foyé, & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou fille de ses voisins ou de sa maison, qu'il luy commande qu'il mette vn de ces grains de bled sur le foyé bien nettoyé & eschauffé obseruera si le grain saute ou demeure en son lieu, s'il saute peu, le bled viendra quelque peu à bon marché: s'il saute beaucoup, il sera à grand marché, s'il saute deuers le feu plus ou moins, le bled sera plus ou moins cher: s'il demeure en la place sans sauter, le bled demeurera à son prix ce premier mois, il fera ainsi du second grain pour le mois de Feurier, & ainsi consequemment des autres grains pour les mois subsequens.

Presage d'année maladiue ou saine.

Encor pour preseruer soy & sa famille des maladies tant contagieuses qu'autres qui suruiennent par l'intemperie & mauuaise disposition de l'air, sera bon qu'il ait quelque cognoissance des presages des maladies qui peuuent aduenir. Or le plus asseuré & certain signe est, si à la fin du Printemps, ou durant l'Esté il

pleut ordinairement & en grande abondãce, auec grande & vehemente chaleur sans vent quelconque, ou si les vents de Midy soufflent, ou encor qu'il ne tombe pluye quelconque: si l'air est remply de broüillards : si le Soleil endure quelque esclypse, ou en l'air apparoissent quelques Comettes ou flambeaux ardans: si les arbres semblent flamboyer & brusler : si l'Automne & l'Hyuer sont fort bruineux, non pluuieux toutesfois: si le pain exposé à l'air attire de nuict vne moiteur ou moisissure : si les chiens sont persecutez de rage : si l'on void entrer dans les villes quelques loups enragez: si les oyseaux delaissent leurs nids, œufs & petits: s'il est grande mortalité de brebis : si les paluz sont pleins de grenoüilles : si les murailles sont remplies de cloportes, & autre vermine semblable: si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards, serpens, & taupes sorties de leurs tanieres : si les *oyseaux tombent* morts du Ciel : si en la noix de galle l'on trouue vne araigne : si les enfans & grandes personnes sont affligez de petites veroles, & rougeolles: si les femmes grosses accouchent auant terme: si en Esté apres auoir pleu, l'on void és paluz quantité de grenoüilles ayans le dos de couleur cendreuse & le ventre iaune: si les rosiers & violiers iettent encore fleurs sur le commencement d'Automne.

Prognostiquera grande mortalité de cheuaux & de toute sorte de bestes, s'il void que les fueilles d'orme & de pescher tombent auant le temps.

Et ce soit dit sans deroger à la bonne prouidence de Dieu, qui ne s'abstraint à l'ordre qu'il a ordonné en nature : mais le change, voire selon son bon plaisir comme Createur de toutes choses, à qui seul appartient tout honneur.

Que le fermier doit auoir la cognoissance des mouuemens, tant de la Lune que du Soleil, des facultez & effects d'iceux sur les choses rustiques.

CHAP. IX.

ENcores que la consideration & obseruation des mouuemés, facultez & effets des estoiles, & principalement de ces deux *grandes & admirables flambeaux* de l'Vniuers, appellez de Dieu par la bouche de Moyse, luminaires: sçauoir est, le Soleil & la Lune, appartiennent plustost à l'excellent Astrologue qu'au simple laboureur: toutesfois d'autant que la plus part des matieres rustiques, comme animaux, plantes, arbres & herbes prennent leur generation, nourriture, aduancement & entiere perfection par la vitale inspiration, action, radiation & mouuement esmerueillable de ces deux organes & principaux instrumens de tout le monde : il est bien expedient que le fermier & gouuerneur de la maison champestre, ait la cognoissance acquise par longue experience des vertus & facultez d'iceux *sur les* choses rustiques, afin de les traitter, manier & conduire selon le mouuement de ces deux grands gouuerneurs. Par ainsi pour parler en premier lieu de la Lune, laquelle pour estre la plus proche de nous entre toutes les Planettes & corps celestes: fait aussi sur nous ses effets en ce qui est du corps, & sur les choses terrestres, il est tout certain qu'en moins d'vn mois elle fait le cours & chemin entier que le Soleil fait tout le long de l'année : & qu'elle n'a aucune lumiere de soy, ains la retient & reçoit toute du Soleil, en donnant les rebas & reflections à la terre, auec plus de vehemẽce, selon qu'elle se sent estre esloignée du Soleil: cõme au contraire, tant plus elle approche de la conionction auec ice-

Soleil & Lune grãde luminaires.

De la Lune.

luy, tant moins elle depart sa clarté & vigueur à la terre. C'est de là que vient que nous disons la Lune accroistre & decroistre, non qu'au vray elle croisse ou decroisse (sauf lors qu'elle souffre eclipse & defaut) estant tousiours illuminée du Soleil: mais croist ou decroist ceste clarté seulement, qu'elle répand & reuerbere sur la terre. Et ceste splendeur selon qu'elle s'espand ou defaut, elle a aussi & plus & moins de force de mouuoir l'humeur des choses naturelles à executer leurs effects. Car de tant plus ceste lumiere va s'augmentant, aussi l'humeur d'icelle abonde & s'espand par les parties exterieures: comme au contraire tant plus elle manque & diminuë, l'humeur naturelle aussi se retire & restraint és parties interieures, C'est pourquoy l'on appelle la Lune la mere nourrisse, la regente, & gouuernante de toutes les humiditez qui sont aux corps terrestres. Parquoy pour parler premierement des bestes champestres, le fermier bien aduisé ne tuera iamais en quel temps que ce soit, les porcs, moutons, bœufs, vaches, & autres bestes, de la chair desquelles veut faire prouision pour la nourriture de sa famille, au decroist de la Lune. Car la chair tuée au defaut de la Lune: se diminuë de iour à autre, & luy faut beaucoup de feu, & de temps pour la faire cuire: ains ne se faut esbahir, si ce consideré, vn saucisson, ou autre telle viande sont amoindris d'vn quart lors qu'on les fait cuire. Ne tiendra aussi compte, & n'achettera les bestes cheualines, & autres qui ont eu naissance sur le decroissement & vieillesse de la Lune, d'autant qu'elles sont plus imbecilles & foibles que les autres: ains ne croissent gueres, & leur chair n'est du poids suffisant alors qu'on les a tuées. Ne peschera iamais ses estangs, mares, fosses, & viuiers, au defaut de la Lune: car les poissons & autres animaux aquatiques, principalement ceux qui sont vestus & couuerts de crouste & grosse escaille: comme escreuisses, cancres, ouystres, moules & semblables, sont trouuez fort extenuez en leur substance, & maigres sur la vieillesse & defaut de la Lune au contraire gros, gras, & pleins, quand elle est en sa force & pleine lumiere. Le fauconnier choisira plustost la pleine Lune pour aller à la volerie que le defaut, parce que les oyseaux de proye sont beaucoup plus legers, aspres & rauissans enuiron la pleine Lune qu'en autre temps. Le cheual, & autre beste suiette à la maladie des yeux, se porte mieux au defaut de Lune qu'au croissant ou plaine Lune. Fera prouision des graisses & moüelles d'os de mouton, de cerf, de bœuf & autres, si besoin en a, en pleine Lune non en decours. Chastrera ses verrats, beliers, ieunes taureaux, ou bouuelets & cheureaux quand la Lune decroistra, il fera couuer les œufs de ses poules, ou autre volaille à la Lune nouuelle, & signamment sur le premier croissant.

Croissant ou decroissant de Lune, d'où vient.

Tuer les bestes en Lune nouuelle.

En quel temps faut achetter bestes.

Pescher estangs.

Voler l'oiseau.

Amasser moüelle, ou graisse.

Quant aux arbres & autres plantes, le fermier sage plantera ses arbres fruictiers & autres, la Lune estant nouuelle, non plustost toutesfois qu'enuiron le premier croissant. En ce mesme temps taillera & couppera le bois pour se chauffer: au contraire celuy qu'il reseruera pour bastir, quand la Lune decroist, estant asseuré que toute matiere (soit pour bastir maisons, pressoirs, ponts, & autres choses) ayant esté couppée quand la Lune decroist, soustient longue durée, & se trouue merueilleusement bonne; encor d'auantage si elle est couppée plustost le soir que le matin: ce qu'on peut aussi accommoder aux pierres de taille & au mouëllon, quand on les tire hors de leurs quarrieres. Plantera la vigne au croissant de la Lune, ou elle ayant desia passé les quatre ou cinq premiers iours: taillera les vignes maigres & plantées en assez mauuais terroir, aussi au croissant de la Lune, & celles qui sont gaillardes en decours, veu qu'elles en produi-

Arbres fruictiers & autres.

Planter arbres.

Tailler & couper bois.

Planter vignes.

Tailler vignes.

ront plus de raisins, que si elles estoient taillées au croissant, d'autant que lors la Lune s'arrestant à les amollir & engraisser ne causeroit qu'abondance de pampres & de fueillages, & les couppant la Lune enuieillissant, le bois se restraint & s'attend seulement de produire fruict en abondance. Esmondera, esbranchera, & couppera au pied les arbres fruictiers au decours de la Lune, attendu qu'ils en seront plus chargez de fruict, fera ses pepinieres la lune estant sur terre. *Esmonder arbres.*

Quant aux fruicts, cueillira les pommes, poires & autres fruicts, & vendangera les vignes au decroist de la Lune, d'autant qu'elle causera que les vins en seront mieux & plus longuement conseruez, lesquels sans cela seroient en danger de se tourner & pousser au mois de Mars suiuant, en la mesme saison qu'on taille la vigne. Qui plus est, il cueillira & rapportera en sa maison tout ce qu'il voudra estre de duree, lors que la Lune decroistra. Il semera son bled, froment & autres grains, il sarclera, vannera, criblera & serrera ses grains, moudra ses bleds pour garder mieux les farines sur la fin & vieillesse de la Lune. Bien est vray que le pain croist & profite plus, si la mousture est faite la Lune croissant, & estant nouuelle. Il moissonnera & fauchera son bled, la Lune estant en decours, arrachera les lins, les legumes en ce mesme temps. Vray est que les legumes deracinez au croissant, sont de plus facile cuisson. *Cueillir fruicts. Vendanger. Semer blé. Vanner, cribler, serrer grains. Moudre bled.*

Quant aux herbes, il les semera la Lune estant nouuelle, les cueillira lors que la Lune croist en lumiere, comme estant de beaucoup plus grãde vertu qu'au decours. En mesme temps cueillira les concombres, courges, melons, citroüilles, pepons, & toutes racines qui croissent en teste, soient aulx, raues, nauets, pourreaux, lis, raiforts, saffran & semblables, excepté les oignons, qui procedent tout au contraire: car ils sont beaucoup plus gros & mieux nourris en decours qu'en croissant ou pleine Lune, pendant lequel ils n'ont telle vigueur & corpulence; toutesfois si on seme ou transplante lesdits oignons au decours de Lune, & sur sa fin, ils sont beaucoup plus forts, acres & mordans, que si c'estoit en croissant, ou pleine Lune. *Semer, cueillir herbes. Citrouille. Oignons semez en decours.*

Au surplus il fauchera les prez pour la nourriture de ses bestes, la Lune estant nouuelle fumera ses terres, & les engraissera au croissant d'icelle, d'autant que la Lune ne donne pas moins de force au fumier pour amollir la terre, qu'elle fait aux arbres & semences à germer, croistre & multiplier chacun en son endroit, arrousera ses prez au decours de la Lune. *Faucher prez. Fumer.*

Et ne sera content de sçauoir quelle vertu ont chacun quadres de la Lune sur les bestes, arbres, herbes, plantes, fruicts, & autres choses contenuës en ce monde inferieur: mais sera soigneux d'obseruer quelles puissances ont chacun iour de la Lune, non seulement sur les bestes & plantes: mais aussi sur la disposition & gouuernement de l'homme pour s'en seruir en cas de necessité en temps & lieu, suiuant l'obseruation asseurée & continuée de long temps que nos peres en ont eu, qui est telle.

Au premier iour de la Lune Adam fut creé, si à ce iour quelqu'vn tõbe malade la maladie sera lõgue, toutefois le patient guerira; les songes que la personne fera la nuit se trouueront en ioye; l'enfant qui naistra cedit iour sera de longue vie.

Au second iour Eue fut creée, à ce iour fait bon entreprendre voyage tant par mer que par terre, & sera le voyageur heureux en tous les logis & hostels où il seiournera; cedit iour est bon pour croistre lignée. Aussi est bon & heureux pour celuy qui fera quelques demandes à Princes ou autres grands Seigneurs, pareil-

lement il fera bon bastir & edifier, mesmement faire iardins, vergers & parcs, labourer la terre & semer; vn larcin fait cedit iour ne se pourra longuement celer, mais sera bien tost trouué. Si aucun demeure malade, sera de brief guari; s'il songe de nuict il n'y faut auoir esgard, car son songe sera de nul effet, l'enfant né à ce iour croist à veuë d'œil.

Au troisiéme nasquit Cain. En ce iour l'on ne doit entreprendre aucune besongne, iardiner ny planter, sinon ce que l'on voudra perdre: celuy qui tombera malade le sera bien griefuement iusques pres de la fin: mais petit à petit par bon regime reuiendra en santé, le songe fait cedit iour ou la nuict, sera de nul effet, aussi l'enfant né sera de longue vie.

Au quatriéme iour Abel fut né; ce iour est bon à commencer vne œuure, faire moulins & aller sur l'eau: vn homme fugitif, ou beste perduë ou esgarée, sera bien tost trouuée: la personne qui tombera malade au lit, à grand peine en releuera-elle, si le songe est bon, sortira à effet: si au contraire est mauuais, il n'aduiendra point, l'enfant né cedit iour sera traistre.

Au cinquiéme iour nasquit Lamech; si en cedit iour quelque personne ayant fait quelque cas fortuit est en fuite, il perd son temps de fuir, car il sera incontinent puny vif ou mort. Le larcin fait cedit iour ne se trouuera point, celuy qui escherra malade iamais ne releuera: les songes qui se feront seront suspens, l'enfant qui sera né mourra bien tost.

Au sixiéme iour nasquit Ebron. En ce iour fait bon enuoyer enfans aux escholes, & bon aller à la chasse; le larcin commis ce iour sera de brief trouué; aussi les maladies qui seront prises, seront tost gueries: les songes que l'on fera ne les faut reueler, l'enfant qui naistra sera de longue vie.

Au septiéme iour fut tué Abel par Cain. En ceste iournée fait bon seigner, pourueu que la Lune soit en signe idoine, quelque part qu'vn malfaicteur ou larron fuye, & mesme le larcin commis sera tost trouué; le malade tost guary, les songes certains & vrays, bon achepter pourceaux, & faire nourriture de toutes bestes, l'enfant né sera de longue vie.

Le 8. iour nasquit Mathusalem, fait bon voyager, de la maladie prise le patient languira longuement, les songes vrays, l'enfant né sera de bonne physionomie.

Au neufiéme iour nasquit Nabuchodonosor, cedit iour est indifferent, le songe fait de nuict aduiendra incontinent, la personne qui tombera malade, s'elle ne meurt dedans huit iours elle reschappera, non pourtant elle languira, l'enfant né en cedit iour sera de longue vie.

Le dixiéme nasquit Noé, toutes bonnes choses faites cedit iour prospereront, les songes seront de nul effet, celuy qui tombera en tribulation ou aduersité, n'en deura auoir peur, car cela ne durera point; aussi celuy qui deuiendra malade, mourra dedans dix iours, s'il n'est bien secouru, l'enfant né en ce iour trauersera plusieurs pays & regions lointaines.

L'onziéme nasquit Samuel, il fait bon changer de maison, le songe bon & ioyeux sera veritable, & aduiendra dans peu de iours, la personne qui tombera malade au lit y sera longuement, toutefois elle eschappera; l'enfant né en cedit iour sera de bon esprit, habile à tous artifices, & de longue vie.

Le douziéme est fort dangereux, & parce il ne faut rien faire: car cedit iour nasquit Canaan, celuy qui deuiendra malade sera en grand danger de mourir dans douze iours les songes seront vrays selon la signification d'iceux, l'enfant

né en cedit iour sera tout bigot.

Au treiziéme iour fait mauuais commencer quelque œuure, qui tombera malade en cedit iour sera longuement en langueur, les songes seront accomplis en neuf iours, l'enfant né en ce iour sera de longue vie.

Le quatorziéme Dieu benit Noé de ses œuures, le malade audit iour guarira bien tost, les songes seront en suspens, l'enfant né en cedit iour sera parfait en toute chose.

Le quinziéme iour sera indifferent, c'est à sçauoir, sera bon ny mauuais, le malade ne mourra point de la maladie qu'il aura, les songes seront certains & accomplis dans dix iours, l'enfant né sera subiet à Venus.

Le 16. iour nasquit Iob, à ceste cause fait bon achepter, dompter cheuaux, bœufs & autre bestail, *le malade* sera en grand danger de mort, s'il ne change d'air *ou de maison*, les songes auront leur effect, l'enfant né viura longuement.

Le dixseptiéme, Sodome & Gomorrhe perirent, il fait mauuais entreprendre & faire quelque chose: les medecins ne profiteront de rien au patient: les songes seront vrais dedans trois iours, l'enfant né en tout sera heureux.

Le dixhuictiéme nasquit Isaac, fait bon vacquer & soliciter ses affaires, le malade sera en danger de mort, le songe sera certain, l'enfant né sera de grand trauail, & acquerra grands biens.

Le 19. nasquit Pharaon Roy, ceste iournée est dangereuse, parquoy sera bon euiter les compagnies & les yurongnes, & se tenir pacifiquement sans rien faire, le malade guerira tost: le songe sera vray, l'enfant né sera malicieux & trompeur.

Le vingtiéme nasquit le Prophete Ionas, ce iour est bon à faire toutes choses, la maladie sera longue; le songe vray & apparent, l'enfant qui naistra sera trompeur & malicieux.

Le 21. nasquit le Roy Saül, fait bon se resiouyr en beau & honneste habillement, bon achepter nourriture: le larcin commis sera trouué: le malade en grand danger de la maladie prise, le songe vain & inutile, & l'enfant né de grãd trauail.

Le 22. nasquit Iob, ne fait pas bon negocier, n'entreprendre ou faire charge aucune, *le malade sera en danger de* mort de la maladie qu'il prendra ce iour: le songe sera vray, l'enfant né sera bon & honneste.

Le vingt troisiéme nasquit Benjamin, tout ce qu'on fera cedit iour tournera à honneur, la maladie sera longue & non mortelle, les songes faux: l'enfant né contrefait & laid.

Le 24. nasquit Iaphet: ce iour est indifferent, à sçauoir bon ny mauuais, la maladie sera longue: mais le patient guerira, le songe sera de nul effect, l'enfant né sera doux & benin; & aimera à faire grande chere.

Le 25. entra mortalité en Egypte: le malade sera en danger de mort le sixiéme iour d'apres le commencement de la maladie: l'enfant né sera fort subiect à plusieurs perils, dangers & aduersitez.

Le 26. Moyse diuisa la Mer; ce mesme iour mourut Saül & Ionathas, parquoy la iournée est fort dangereuse, & ne fait pas bon faire quelque chose, le malade qui tombera malade, iamais n'en reschappera, les songes seront certains, l'enfant né sera homme aise, c'est à dire, ny pauure ny riche.

Le 27. fait bon besongner en toutes affaires, la maladie sera muable, les songes seront suspens, l'enfant né sera doux & amiable.

Le vingt-huitiéme toutes choses bonnes seront bonnes à faire, le malade sera

reconforté de sa maladie, l'enfant né sera paresseux & negligent.

Le vingt-neufiéme Herodes fit tuer les innocens, ce iour est malheureux, parquoy il ne faut rien faire, ny entreprendre; les songes seront tres-certains, le malade guerira; l'enfant né viura & hantera paisiblement auec les hommes.

Le trentiéme & dernier iour est bon à toutes choses faire : le malade sera en grand danger iusques à mourir, mais s'il est bien pensé il guerira ; les songes se conuertiront en ioye dans ce cinquiéme, l'enfant né sera fin & cauteleux.

Quant au Soleil qui est l'autre instrument de l'Vniuers, faisant la plus grand' part ses operations actuellement, durant le iour duquel il est l'Autheur: comme la Lune les siennes durant la nuict, lors qu'elle est en vigueur; iceluy par sa chaleur naturelle, influence, action & radiation celeste, donne aux corps terrestres forme & vie vegetatiue, accompagnée de certaines facultez & vertus, entant qu'vn chacun corps naturel est capable, & le merite ou requiert. Lesquelles operations du Soleil en ces matieres terrestres sont produites par certains mouuemens d'iceluy és quatre saisons de l'an, qui est le temps auquel le Soleil fait son cours entier. Parquoy le Laboureur bien aduisé prendra garde aux quatre saisons de l'an, qui sont le Printemps, l'Esté, l'Automne & l'Hyuer, afin que selon le mouuement & vertu du Soleil en ses quatre saisons, il traitte, manie, & gouuerne les choses rustiques: ce que nous deduirons plus particulierement au chapitre suiuant, par les œuures que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.

Les œuures que doit faire le Laboureur par chacun mois de l'an.

CHAP. X.

AV surplus, afin que ses gens ne demeurent oisifs, & ne perdent pas vne petite minute de temps, sans l'appliquer à quelque besongne, limitera ses ouurages par certain téps, & sçaura sur le doigt ce qu'il faudra faire chacun mois & temps de l'année.

Ianuier. Au mois de Ianuier principalement sur la fin, couppera le bois qu'il voudra dedier à bastiment ou autre besongne, quand la Lune est dessous la terre : car la clarté de la Lune rend le bois plus tendre, & le bois qui sera couppé en ce temps durera longuement sans estre corrõpu. Fumera les arbres qui portent fruicts, sans que les fiens touchent aux racines. Entera tous arbres & arbrisseaux qui florissent de bonne heure: comme rosiers, pruniers de damas, auant-peschers, amandiers & cerisiers: enfoüira noix, amandes & noyaux d'abricots, peschers, prunes & autres; és pays froids & humides aux deux premiers quartiers de la Lune ; taillera la vigne par beau temps & serain; labourera les terres seiches, legeres & blanches, deliées, sablonneuses, pleines de racines & grandes herbes, qui n'auront point esté labourées. En Octobre donnera le second labeur à la terre salée & répandra par dessus paille de febues, ou de froment & d'orge. Couppera perches de saulx pour les treilles & hayes; preparera les pieux & eschalats pour appuyer les vignes; couppera & esbranchera les arbres, la Lune estant au decours; tournera ce dessus dessous tout le fumier fait depuis la S. Martin, afin qu'il soit bié cuit quãd il le faudra épãdre sur le chãp, & sur les prez: r'accoûtrera ou fera de nouueau ses chars, charrettes, charruës, & autres instrumés necessaires à sõ labeur: fera prouision de fers bien

bien trenchans pour tailler & esmonder les arbres & vignes. Sur tout ne fera aucune semence, parce que la terre alors est encore par trop rare, pesante, pleine de vapeur, & semblable à la laine qui est mal cardée.

En Féurier transplantera au croissant de la Lune les vignes de 2. ou 3. ans, qui auront desia prins racine, & ne touchera à celles d'vn an, lesquelles ne veulent point estre remuées, pour le peu de viguear qu'elles ont encor. Portera les fiens aux champs, vignes, prez & iardins. Fera les fosses pour planter vigne nouuelle: taillera les racines des vignes, & les munira d'eschalas, esbranchera & esmondera les arbres de toute superfluitez les nettoyera de vers, saleté & vermolure qui se trouue és fueilles seiches. Preparera la terre des iardins pour y semer & planter toutes sortes d'herbes. Donnera la seconde façon à la terre pour receuoir febues, orge, auoine, chanure, millet & autre semblable semence de *Mars*. Visitera ses vins, principalement ceux qu'il sçaura estre foibles & delicats. Accoustrera les hayes de ses iardins: bastira de fien les couches de ses iardins. Plantera les bois pour haute fustaye & forest. Plantera aussi les iettons des oliuiers grenadiers, coigniers, figuiers, peupliers, saules, ormes, osiers, & autres arbres, tant fruictiers que sauuages, qui ont racines. Nettoyera le colombier, gelinier & la retraite des paons & oyes: parce que ces bestes sur la fin de ce mois commencent à s'eschauffer & à couuer. Visitera la garenne pour la repeupler & y racoustrer les terriers. Achetera mousches à miel, nettoyera soigneusemét leurs rusches & tuera leurs rois. Achetera faucons, espreuiers, & autres oyseaux de proye: lesquels sur la fin de ce mois il mettra en muë. *Féurier.*

En Mars il semera dés les premiers iours le lin, le pastel, (s'il n'a esté semé en Fevrier,) les auoines, orge, mil, puny, chanvre, les pois, lentilles, ers, lupins, les petits bleds, la vesce, les phaseols, & autres semblables marcs. Donnera vne secóde façon aux guerets, qui sont ià bien amendez & fumez qu'il prepare pour la semoisson. Sarclera les bleds: prendra les greffes pour enter alors que les arbres sont en seue, & auant que le bourgeon sorte. Plantera les fruicts des noix *chastaignes, amandes, noisettes, & auelines, & les os des oliues*, & abricots, & diuers autres fruits. Dressera plusieurs pepinieres de pommes, poires, meures, & autres fruits semblables: plantera les plantes d'herbes de pied, comme asperges, artichaux, chardons necessaires, sauge, lauande, rosmarin, les fraises, les groiseliers, les roses & les lis, les citroüilles, concombres, melons & pepons. Accoustrera tous ses iardins, tant potagers que parterres, & y semera les semences necessaires: taillera & deschaussera les vignes & arbres fruictiers, afin qu'ils portent plus de fruict: mettra du fien aux racines des arbres: amassera du sarment pour son chauffage. *Mars.*

En *Auril* enuiron la S. George, mettra à l'air les citronniers & orengier comme aussi tous les autres arbres qui estoient enfermez dés la S. Martin, ausquels il remuera la terre de pied en pied, en leur ostant les racines en la superficie, & les rameaux superflus, ne souffrant qu'vne seule branche passe l'autre, soit en largeur ou hauteur. Plantera, si ia ne les a plantez, les oliuiers grenadiers, citronniers, & meurtes, & les nettoyera soigneusemét. Entrea le figuier, chaistaignier, cerisier & orenger, taillera la vigne nouuelle: car en ce temps elle endure la taille plus legerement. Sera soigneux de donner à manger aux pigeons, parce qu'en ce temps ils trouuent peu aux champs. Accouplera les cheuaux, asnes, moutons, auec leurs femelles: nettoyera les ruches des mousches à miel, & *Auril.*

tuera les papillons, qui abondent quand les maulues fleuriſſent.

May. En May arrouſera les arbres plantez nouuellement, tondra les brebis, remplira les vins, amaſſera grande quantité de beurre, & fera force formage, chaſtrera le veau, commencera à prendre ſoin des mouſches à miel, & vers de ſoye, deſquels amaſſera vn nombre : ſarclera les fromens, & beſchera les vignes pour la ſeconde fois, les chauſſant de la terre voiſine, afin que la chaleur ne les offence, en oſtera tous les pampres & ſarmens qui n'ont de fruicts : eteſtera les rameaux ſuperflus des arbres, entera les oliuiers qu'il faut enter, en eſcuſſon.

Iuin. En Iuin il preparera l'aire, & la fera tres-bien nettoyer de toute foüarre, fien, & poudre: fauchera les prez: moiſſonnera l'orge: esbourgonnera la vigne: battra du bled pour ſemer en temps de ſemence.

Iuillet. En Iuillet il moiſſonnera les froumens, & grains potagers: il fera les entes, que l'on appelle à l'emplaſtre: cueillira des pommiers & poiriers, les pommes & poires vicieuſe, & celle qui chargent trop l'arbre: foüira les vignes pour la ſeconde fois, & extirpera d'icelles le gramen, dit vulgairement chien-dent: eſgallera & vnira la terre qui ſera deſrompuë à fin que le Soleil ne bruſle bien auant la vigne: couppera le bois pour ſon chauffage de toute l'année.

Aouſt. En Aouſt arrachera le lin & la chanure, cueillira les fruicts de deſſus les arbres pour en faire reſerue: oſtera les feuilles à l'entour des raiſins qui ſont tardifs, à fin qu'ils reçoiuent plus grande chaleur du Soleil, fera ſon verjus, foüira la terre pour faire puits, ou trouuer ſources de fontaines, s'il en a beſoin: penſera de preparer ſes tonneaux, & autres choſes neceſſaires pour ſes vendanges

Septembre. En Septembre donnera la derniere façon à ſes guerets: ſemera ſes froumēts, meteils, ſeigles, & autres ſemblables grains: fera ſes vēdanges, abatra les noix, fauchera les prez qui ſont tardifs pour en auoir du regain, amaſſera les chaumes pour la couuerture de ſes eſtables, & pour le chauffage du four toute l'année: coupera les rameaux de la garence, & en recueillira la ſemence pour la ſemer au commencement de Mars enſuiuant: recueillira les fueilles du paſtel, & les accouſtrera iuſques à tant que ſoient reduites en pelotons, & fera ſeicher au Soleil, ou feu non trop chaud, couppera les rits & millets.

Octobre. En Octobre fera ſes vins & les entonnera. Retira ſes orengers, citronniers, & ponciles en quelque lieu couuert, pour le danger des froidures prochaines, fera ſon miel & ſa cire, & chaſſera les vieilles mouſches.

Nouembre. En Nouembre mettra ſes vins en la caue, amaſſera du gland pour nourrir ſes pourceaux : recueillira les chaſtaignes & marrons, & les fruicts des iardins qui ſont de garde: oſtera les raues de terre, les deſpoüillant de leurs fueilles, & mettant ſous le ſable, pour les garder de la gelée: rechauſſera les artichauds, & les couurira fort bien, afin que la gelée ne les aſſaillent: fera les huiles, fera ruches aux mouſches à miel, paniers, cabats & corbeilles d'oſier: couppera ſaulx pour les treilles, & liera les vignes, tirera ſes eſchalats des vignes.

Decembre. En Decembre viſitera ſouuentesfois ſes champs, afin de faire eſcouler l'eau qui ſe ſera amaſſée par les grandes pluyes : fera courir l'eau par les vieux prez, & les fumer ſi beſoin eſt: fera prouiſion de fien pour fumer les guerets: couurira de fien les racines des arbres, & herbes qu'il voudra garder iuſqu'au Printēps: eteſtera & esbranchera les ſaulx peupliers, & autres arbres, afin que plus facilement les rameaux pouſſent & croiſſent ſoudain que l'hyuer ſera paſſé: couppera le bois, tant pour baſtir que pour ſe chauffer: dreſſera des rets pour pren-

dre des oiseaux,& faire la guerre aux lieures, lors que les cãpagnes seront glacées, ou couuertes de neiges, ou inondées de pluye: tellement qu'on n'y peut faire aucune besongne. Fera aussi tandis qu'il pleut, mille petits outils de bois, comme sont escuelles, trenchoirs, fuseaux, baignoires, iattes & autres choses propres au mesnage: mesmement des herses, rasteaux & manches à ses outils, racoustrer ses timons, iougs, charruë & tous instrumens necessaire à l'estallages des bestes de labeur, afin qu'ils soient en ordre lors qu'il faudra trauailler: fera aussi prouision de hoües, besches, pics, pelles, haches, coignées, scies & autres tels outils propres pour le mesnage champestre.

L'Estat de la Fermiere. CHAP. XI.

IE ne trouue l'estat de la Fermiere de moindre soin & diligence que l'office de son mary, attendu que la femme à son departement des affaires des champs, en ce qu'il conuient faire au dedans de la maison & basse court, les cheuaux hors, tout ainsi que le mary en ce qu'il conuient faire en la compagnie. Aussi par nostre coustume de France, les femmes de village entendent aux mesnages des vaches, veaux, pourceaux, cochons, pigeons, oyes, canards, paons, poulles, faizans & autres sortes de bestes, tant pour la nourriture d'icelles, comme pour la traitte du laict, façon des beurres & formages, & reserue du lard, pour le viure des ouuriers. Encor ont elles le credit du four & de la caue, & leurs laissons la façon des chanures, le soin d'amasser des toiles, faire tõdre les brebis, garder leur toison, filer & peigner la laine à faire draps pour vestir sa famille, & la culture du jardin à potages, & la reserue des fruictages, herbages, racines & graines: & encores d'entendre aux ruches à miel. Vray est que l'achet & vente du bestail appartient à l'homme: comme aussi le manimẽt du denier, auec le loüage & payement des seruiteurs. Mais le surplus qui concerne les menuës affaires, comme du linge, vestement de famille, & tous vtencilles de mesnage, cela veritablement appartiẽt à la fẽme. I'entens aussi qu'elle soit obeyssante à Dieu & à son homme, mesnagere, serrante, diligente, paisible, aimant à ne bouger de la maison: douce aux siens quant il faut, & seuere où il appartient, non querelleuse, hargneuse, bauarde, langagere, ny fetarde. Qu'elle dispose en certain ordre & lieux les vtenciles & autres choses necessaires à l'vsage de la maison, afin que quand il sera besoin elle les puisse trouuer & liurer. Qu'elle ait tousiours l'œil sur les seruantes, & soit la premiere en besongne, & la derniere qui en parte: la premiere leuée & derniere couchée: Qu'elle ne laisse perdre ny trainer vne buchette, ne gronde iamais pour le seruice du Seigneur de la ferme: car vne miette deniée, ou donnée à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut couster vn pain puis apres: ne s'amuse au rapport des personnes s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à poinct à son mary. Face volontiers plaisir à ses voisins, ne leur soustraye leurs seruiteurs ny seruantes, & ne les hante sinon quand elle leur pourra seruir ou aider, ou qu'il se face nopces & assemblées compagnables. Ne laisse trotter ses filles en iour de repos, sinon auec seure compagnie, ou qu'elle mesme y soit presente. Chasses ses fils les premiers en besongne, & leur remonstre l'exemple du pere, pour donner crainte au seruiteurs. N'endure dire ou prononcer vne parole impudique ou de iurement & plaspheme en sa maison,

La fermiere doit tenir pied à boule.

Fermiere est derniere en besongne.

Rien ne doit trainer.

Filles à tenir de court.

Paroles impudiques ne sõt à dire.

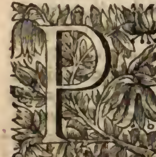
Rapports ne sont à ouyr. Espargner pour le chauffage & cendres. Cõnoissance de medecine naturelle, necessaire à la Fermiere. Pain rassis Despence pour le boi-

& face taire les rapporteurs, qui s'empeschent des affaires d'autruy. Qu'elle serre bien les chaumes & les sarmés pour le chauffage du four, & ne laisse perir les cossats de febues, pois, vesses, & les chardons, hyebles, marc de pressoir, & herbes inutiles, pour en temps d'hyuer les reduire en cendres, & en faire munition, tant pour ses lesciues que pour en debiter à la ville. Rende bon compte à sa dame, ou à son seigneur des œufs, & des petits, tant des volailles cõme d'autre bestes. Sçache la medecine naturelle, pour les siens & autres, quand malheur viendra, mesme pour les vaches, pourceaux, & volailles, car d'auoir le medecin à toutes heures sans vrgente necessité, ce n'est pas le profit de la maison. Entretienne tous ceux de sa maison en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'vn à l'autre. Gouuerne si bien le pain qu'on n'en vse que de racis, & en temps de cherté face mouldre parmy le bled quelque quantité de vesses, ou de febues, ou de bled sarrazin, car le meslange de ces farines fait soudre la paste, & le pain plus esleué, & de plus grand volume. En ce mesme temps elle gardera ses marcs du pressoir, leur faisant donner vne serre moins, pour les appliquer à faire de la despence, pour la boisson des seruiteurs, afin que le vin serue pour son mary & pour les suruenans. Or les remedes naturels, desquels elle s'aydera à secourir ses gens en leurs maladies, pourront estre tels ou semblables à ceux que ie mettray par escrit en forme de receptaire rustique, laissant les autres plus exquis remedes aux Medecins des villes.

Les remedes que doit sçauoir la Fermiere pour la maladie de ses gens.

CHAP. VIII.

Peste.



PREMIEREMENT pour la peste, fera eau distilée de l'herbe nommée, regina patri, apres auoir fait tremper ladite herbe en vin blanc, ou bien fera tremper l'espace de vingtquatre heures en ius de citron vne piece, ou poudre, ou fueilles d'or, lequel ius meslera parmy vin blanc, & poudre, ou decoction de poudre Angelique, & baillera à boire au pestiferé, ou bien prenez deux noix vieilles, vne figue, fueilles de rhuë dix, vn grain de sel, pilez malaxez le tout ensemble, & faites rostir entre les cendres, arrousez-le auec vin, & le mangez, ou bien prenez vne teste d'ail, 20. fueilles de rhuë, autant d'esclaire pilez tout auec vin blanc & vn peu d'eau de vie, puis exprimez, & en beuuez 5. ou 6. doigts, l'eau de naphe beuë à la quantité de six onces, fait sortir la malignité de la peste par les sueurs, le ius de soucy, le ius de scabieuse, le ius de fleurs d'œillets font le pareil. Appliquez sur la peste vn pain tout chaud, ou vn poulet ouuert par le milieu, ou vn oignon blanc troüé du costé de ses racines, rempli de fort bonne theriaque, ou mithridat malaxé auec ius de citrõ, le tout biẽ étoupé cuit sous les cendres iusques à pourriture, puis pilez le tout, & appliquez, mesme si vous l'exprimez & en beuuez le ius, & appliquez seulement le marc, cognoistrez pareil effet.

Fiéure continue.

Pour la fiéure continuë, qu'on appelle autrement chaud-mal, elle appliquera sur chacun poulx des deux bras, ius tiré d'ortie griesche, & meslé auec l'onguent populeon, ou deux germes d'œufs frais, suye prise contre le plastre de la cheminée bien battu & incorporé auec sel & fort vinaigre, le tout lié à l'entour du bras auec vn linge: ou bien au lieu de ce, ostera le cœur d'vn oignon & l'emplira de mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le poulx du bras droit: ou bien prendra le cœur d'vne grenoüille de riuiere, & l'appliquera sur

le cœur,ou sur l'espine du dos:ou bien appliquera sur la region du foye, ou sur les plantes des pieds, des tanches viues.Plusieurs pour cest effect, pilent de la petite ozeille, & en font breuuage pour prendre durant la plus grande ardeur mesme en font cataplasme pour appliquer sur les poignets du malade:Autres font le pareil auec l'eau qu'ils expriment d'vne grosse citroüille. Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces, l'espace d'vne nuict,& donnent à boire de cette eau auec vn peu de succre au febricitant.

Pour fiéure quarte,prenez sauge menuë, ou en son defaut de l'autre,hissop-pe,aluyne,persil,menthe,armoisie,trefsle marqué de blác, pilez le tout ensem-ble auec germe d'œuf, & la plus grosse suye que trouuerez attachée contre la cheminée & du plus fort vinaigre qui se pourra trouuer,destrempez le tout en-semble,& faites petits cataplasmes pour appliquer sur les poux des bras. Pour mesme effet faites tremper la mie de deux pains blanc venant du four, en vne quarte de vinaigre,puis distilez le tout par alambic, & en baillez à boire enui-ron deux petits doigts aux febricitant, enuiron deux heures auant la fiéure.On tient aussi pour singulier remede le ius de boüillon blác femelle auant qu'il ait ietté sa tige,exprimé ou tiré auec vin blanc,& beu peu de temps auant l'accez: mesme effet ont le ius de pas d'asne,la decoction des fueilles;&racines de ver-uaine boüillies en vin blanc,la decoction des fueilles& racines,origan,buglo-se,bourrache,langue de bouf,escorce de la racine de tamarix,fresne, betoine, thym,agrimoine,racine d'asperge, le tout cuit en vin blanc : le ius d'absinte & de rhuë depuré,& beu auant l'accez: le ius de plantain beu auec hydromel.On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret desei-chée au Soleil ou au four, prise le poids d'vn escu auec vin blanc, demy quart d'heure auant l'accez : outre cela le liniment fait auec mithridat,ou hüyle de scorpion sur l'espine du dos,plantes des pieds, paulmes de la main, front,tem-ples, quelque peu de temps auant l'accez. La mesme vertu à l'huyle laurin meslé auec eau de vie. Aucuns villageois contre telle maniere de fiéure vsent de ceste superstition:à sçauoir ils mangent par neuf iours à ieun des fueilles de saulge, le premier iour neuf,le second huict,& ainsi consequemment, dimi-nuant par chacun iour d'vne fueille iusques au dernier desdits neuf iours : la persuasion qu'il ont en ce remede,leur apporte guerison.Aucuns trouuent fort singulier en la fiéure quarte apres auoir esté purgé, de boire vin blanc où on aura fait tremper toute nuict la saulge : si vous mangez auant l'accez de la fié-ure,vne teste d'ail pelée,vous perdrez le frisson d'icelle: si vous beuuez vne ou deux onces de ius de la racine de suzeau pilée,pa?sée par vn linge,quelque peu de temps auant l'accez,& repetez cela deux ou trois frois : vous perdrez la fié-ure.L'eau distillée des racines d'eringe : ou bien prenez vne drachme de myr-rhe en pouldre, & la beuuez auec vin de maluoisie vne heure auant l'accez. L'eau distillée ou de la decoction de chardon benist,& prise auant l'accez pi-lules faites de myrrhe & de theriaque aussi grosse qu'vn pois ciche, prise vne heure auant l'accez. *Fiéure quarte.*

Pour la soif de la fiéure, maniez sur la langue vne pierre triangulaire, que l'on trouue en la teste des carpes,ou des fueilles d'ozeille ronde:ou vne piece d'argent ou d'or, ou vne pierre de limaçon: ou vn fragment de crystal trempé en eau souuentefois; ou fueilles de pourpier, ou de ioubarbe, ou graine pelée de concombre. *Soif.*

Fiéure tierce. Pour fiéure tierce, faites tremper en vin blanc de la racine de parelle concassée, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par vn linge, & en reseruez enuiron deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant, vne ou deux heures auant l'accez de la fiéure tierce : ou bien faites le semblable auec racines de plantain macerées en esgale quantité de vin & d'eau, ou prenez enuiron trois ou quatre doigts du ius de plantain, ou de pourpier, ou de pimprenelle, & les beuuez bien peu auant l'accez : ou bien beuuez auec vin tous les iours six fueilles de quinte-fueille, à sçauoir trois au matin, & trois au soir: ou ius d'ache, de sauge, & vinaigre fort bon, de chacun vne once, trois heures auant l'accez. Le plus souuerain remede que quelques-vns y trouuét, est de boire à ieun cinq heures auant l'accez, deux onces de ius de grenades, & incontinent apres lier sur les poignets, temples & plante des pieds, petites pillules de la grosseur d'vn poids, faite d'vne once d'onguent populeon, & deux dragmes de toiles d'araignes, & les laissez sur les lieux iusques à tant que l'heure & crainte de l'accez soit passée: ou bien cataplasme fait de sauge; rhuë ortie Grecque, cueillies auant Soleil leué de chacune vne poignée : sel & suye aussi gros qu'vne noix, le tout pilé auec vinaigre, & appliqué sur les poulx vne heure auát l'accez. Aucuns approuuent beaucoup vn liniment composé de vers de terre, cuits auec sein d'oye pour frotter le front & les temples du malade auant l'accez, ou porter à son col les cornes d'vn cerf volant, qui est vn singulier remede.

Fiéure quotidienne. Pour fiéure quotidienne il est bon de boire quelque temps auant l'accez, du ius tiré de betoine & de plátain: ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'vne decoction faite de racine d'ache, persil, raues, asperges, fueilles de betoine & de scolopendre, pois ciches rouges, & escorce moyenne de suzeau: ou faire tremper en vin blanc racines d'hyebles, & en boire enuiron deux doigts vne heure auant l'accez, mais apres il se faut donner garde de dormir: ou boire auec vin tous les iours deux fueilles d'herbe quinte-fueille, l'vne au matin, l'autre au soir: mesmement appliquer sur les poulx des bras le cataplasme qu'auons descrit pour la fiéure quarte.

Douleur de teste venát par chaleur Pour pacifier douleur de teste accompagnée de grande chaleur, telle qu'est celle qui aduient aux moissonneurs durant l'esté, faut mettre sur le front tranches de courges, ou linge trempé en eau rose, ou ius de plantain, morelle, laictuë pourpier, & vinaigre de vin blanc: ou battre deux aubins d'œufs auec eau rose, & auec estouppe en faire frontail: ou piler auec eau de veruaine, amandes ameres, & les appliquer sur le front: ou lauer la teste d'eau tiede, en laquelle ayent esté cuittes fueilles de vignes, & de saule, fleur de nenuphar & de roses, & de l'eau mesme s'en lauer les pieds & les iambes: & au cas que la douleur soit si grande qu'on craint de perdre l'entendement, appliquez sur le sommet de la teste, front & temples cataplasme fait de blanc d'œufs, bol armene: pommes aigres fort cuittes, graine de pauot, auec eau de betoine & vinaigre.

Douleur de teste prouenant de boire vin. Si la teste fait mal apres auoir bien beu, l'on pourra faire vn frontail auec serpolet, polítric, & roses : ou receuoir la fumée & vapeur d'vne decoction de choux : ou dés que la teste commencera à faire mal faut manger vne ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres: ou boire de la rasure de corne de cerf, auec eau de fontaine ou de riuiere ou si tu vois que ton estomac ne se porte point mal, tu pourras prendre du poil de la beste qui t'aura fait mal & boire vn bon verre de vin.

Si la teste fait mal de quelque grãd froid, appliquez sur la teste sachets pleins de son, mil & sel fricassé: ou de sauge, mariolaine, betoine, thym, graine d'anis, fenoüil, baye de laurier, & geneure, les plus chauds qu'õ les pourra endurer, ou frottez les temples auec ius de morelle, huile rosat & vinaigre. *Douleur de teste venant de froid.*

Pour guerir de phrenesie qui procede de chaud mal, faut appliquer sur la teste du patient le poulmon, ou la fressure entiere d'vn mouton fraischement tué: ou quelque poulet ou pigeon ouuert par le milieu du dos, & appliqué au lieu mesme: ou frotter le front & toute la teste d'huile rosat, vinaigre & populeon: ou auec ius de morelle, huile rosat & vinaigre. *Phrenesie.*

Pour réueiller ceux qui sont par trop endormis, est bien bon faire frontail de sarriette cuitte en vinaigre: ou faire parfum aux narines du patient auec fort vinaigre, ou graine de rhuë, ou nielles, ou plumes de perdrix, ou de vieilles sauattes, ou de cornes d'asne, ou de poil humain, ou bien appliquer sur le front cataplasme de mithridat, & sur le bras droit la teste d'vne chauue-souris. *Endormissement.*

Pour faire dormir ceux qui ne peuuent sommeiller, est bon de faire frontail auec semence de pauot, de hannebanne, de laictuë & ius de morelle: ou laict de femme nourrissant vne fille: ou auec fueilles de lierre terrestre, pilées auec le blanc d'vn œuf: ou mettre sous l'oreille vne pomme de mandragore: ou fueilles vertes de iusquiame, & frotter la plante des pieds auec graisse de gliron. *Veiller par trop.*

Pour le tourment de teste, l'vsage est frequent de la conserue de fleurs d'œillets, ou de l'eau de vie, ou de la confection d'anarcames.

Pour se preseruer d'apoplexie, à ceux qui y sont suiets qu'ils boiuent en tẽps d'hyuer vne cueillerée d'eau de vie bien succrée, & mangent vn morceau de pain blanc incontinent apres: ou au lieu de l'eau de vie, qu'ils boiuent eau clairette, que nous descrirons cy-apres: ou de l'eau de la racine de coleurée, ou de la poudre de la mesme racine, continuée l'espace d'vn an. *Apoplexie.*

Pour paralysie, frottez le lieu paralytique auec huile de renard, l'aurin, de castor, en y meslant eau de vie: vsez souuent d'eau de canelle, ou de mille-pertuys: ou des conserues de sauge, de rosmarin, d'vn arthritique, de melisse, & mithridat: faites estuues seiches auec decoction de lauande, coq, hyeble, sauge, mariolaine. *Paralysie.*

Pour se preseruer d'epilepsie, autrement dit le mal Sainct Iean, c'est vn souuerain remede de boire l'espace de neuf iours enuirõ deux doigts de ius d'herbe de paralysie, ou de l'eau distillée de fleurs de tilot, ou de coriande: ou vser tous les matins l'espace de quarante iours d'vne poudre faite de la graine de piuoine, & guy de chesne, ou d'os de test humain, principalement de la partie où est la suture coronelle, auec vin pur, ou auec decoction de piuoine: mesme pendre à son col de guy de chesne, ou quelque fragment de l'os d'vn test humain, ou de la racine ou graine de piuoine masle, ou vne pierre qu'on trouue au nid des arondelles: ou porter au col ou au doigt, auquel soit enchassé de l'os du pied d'elam, lequel os touche la chair à nud: vous deliurez ceux qui sont en l'accez, si vous leur chatoüillez & pincez le gros doigt du pied, ou frottez les leures auec sang humain. *Epilepsie le haut mal.*

Pour oster les rougeurs du visage, est bon de lauer la face auec decoction de paille d'orge & auoyne, puis la fomenter auec ius de citron: ou bien prenez quatre onces de noyaux de pesches, deux onces de graine de courges depellée, *Rougeur de visage.*

pilez les, & les exprimez fort, afin qu'ils rendent de l'huile:frottez ou touchez de ceste liqueur les enleueures ou places rouges.

Taches de visage. Pour oster les taches du visage, faites meslange auec farine de lupins, fiel de cheure, ius de limons, & alum fort blanc : touchez de cest onguent les places marquées : ou bien faites onguent auec huyle d'amendes ameres, miel, racine de lis, & cire, ou bien frottez le visage auec sang de coq, ou de poulet, ou de pigeon, ou le bassinez auec eau de fleurs de febues, ou d'orenges, ou de meurte.

Escroüelles Pour escroüelles, prenez porreaux auec fueilles & racines de pareille:tirez en enuiron vne liure de ius, auquel dissoudrez vne once de pyrethre pulverisé, & vn scrupule de ver-de gris : meslez le tout fort bien ensemble, & de ce bassinerez tous les iours lesdictes escroüelles : pendez au col racines de scrofule, & d'arnoglosse. Si vous couppez les pieds d'vn grand verdier ou d'vn crapault, lors que la Lune est en decours, & commence à se conioindre au Soleil, & que vous les appliquez à l'entour du col de celuy qui a les escroüelles, c'est vn souuerain remede pour les escroüelles. Ou bien vsez de ce remede qui est fort prompt, singulier & bien experimenté:Prenez suffisante quantité de la nicotiane, pilez la dans vn mortier bien net, & en appliquez le marc & ius ensemblement sur lesdites escroüelles:reïterez cela par neuf ou dix fois. La fiéte de vache ou de bœuf eschauffée sous les cendres entre fueilles de vigne ou de choux meslée parmy vinaigre à proprieté de faire suppurer les escroüelles.

Mal d'œil. Les defluxions sur les yeux sont arestées par vn cataplasme appliqué sur le front fait du moruean de limaçons à coquille incorporé auec farine d'encens & aloë fort agitez ensemble, iusques à ce que le tout soit espois comme miel.

Veuë debile Pour la veuë debile, prenez fenoüil, verbene, esclaire, rhuë, euphrase, & roses de chacun esgalement, & faites distiler tout par alambic, & de ceste eau distilée mettez trois ou quatre gouttes en vos yeux soir & matin. Aussi est fort bonne l'eau de petites piaux distilée en chapellée:pareillement eau de pommes pourries, en mettant dans l'œil deux ou trois gouttes. Pour mesme mal est bon de receuoir la fumée d'vne decoction de fenoüil, rhuë, & euphrase. Boire tous les matins deux doigts du vin d'euphrase, ou preparer vne poudre auec euphrase deseichée & succre, pour en prendre tous les matins le poids d'vn escu deux ou trois heures auant manger. On trouue vne pierre dedans le fiel de bœuf, laquelle mise dedans les narines clarifie merueilleusement la veuë. Aussi fait le vin fait auec la racine d'adience pour en vser souuent au matin.

Douleur d'œil. Pour la douleur des yeux est bon faire decoction de camomille, melilot, & semence de fenoüil, en eau & vin blãc, & y tremper vn linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souuent soit appliqué sur l'œil:ou bien mettre dessus laict de femme auec vn aubin d'œuf fort battu.

Rougeur d'œil. La rougeur des yeux est temperée par vne appliquation de linge, ou estouppes moüillées en aubins d'œufs bien agitez auec eau rose, ou de plantain : ou bien faites cuire vne pomme de malingre, ou autre qui soit aucunement aigre: prenez-en la moüelle, & la meslez auec laict de nourrisse, puis en faites vn petit linimẽt sur les paupieres rouges. Cependant vous pourrez appliquer sur les temples vn frontail fait auec roses de prouins, ou cõserue de rose, & autres choses astringentes, afin d'empescher la defluction du cerueau, qui cause ceste rougeur, autres font trẽper petites tranches fort tenves & deliées de chair de veau

ou de col de bœuf fraischement tué, en laict de femme, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus estouppes de lin: aucuns font vriner petits enfans dans vn vaisseau de cuyure, airain ou laiton, remuent l'vrine tout autour du bassin, puis la iettent soudain hors du bassin couurãt le bassin d'vn linge net, & le laissent ainsi couuert vingtquatre heures: ils trouuẽt de la roüille au fõd & à l'entour d'icelui ils amassent & dissoudent ladite roüille auec eau rose, laquelle eau rose ils gardent dans vne phiole bien estoupée: & en distillent soir & matin dedans les yeux bien ouuerts. Plusieurs aussi se seruent de tuthie preparée.

Pour oster l'ordure des yeux, touchez les & les frottez tout à l'entour auec vn saphir trempé en eau froide. *Oeil ord.*

Pour empescher que l'œil ne demeure noir ou rouge apres auoir receu quelque coup, faut incontinent distiler dans l'œil du sang de l'aile d'vn pigeon ou d'vne tourterelle. *Oeil noir.*

Pour oster taches rouges ou macules de l'œil, est bon d'vser de semblable remede, ou bien appliquer sur l'œil vn cataplasme fait d'aluyne recente, pilée auec laict de femme & eau rose. *Macule d'œil.*

Pour rougeur inueterée de l'œil, prenez gros comme vne petite noix de couperose blanche, & vn scrupule d'Iris de Florence, autant d'alum de glace, faites poudre que meslerez auec vne chopine d'eau de fontaine: ou faites boüillir le tout ensemble, tant que l'eau deuienne claire, & de l'vne ou autre eau instillez trois ou quatre gouttes dedans l'œil, ou faites liniment par dessus, auec marc d'huyle de lin, gomme arabic & tragacanth, mastich & camphre. *Rougeur d'œil.*

Pour l'inflammation d'œil, est vn remede singulier, appliquer sur l'œil le poulmon tout frais d'vn mouton ou d'vne brebis, ou y faire vn cataplasme de la chair de pomme douce cuite sous les cẽdres, meslée auec farine d'orge, laict de femme, eau rose, & blanc d'œuf: l'eau de soucy y est aussi souuerainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres, que l'on trouue au ventre des arondelles, ont mesme vertu penduës au col. Ou prenez auec la pointe d'vn poinçon vn morceau d'encens, allumez le à la chandelle de cire, puis l'esteindrez en quatre onces d'eau rose: repetez par trente fois ces allumemens & esteindemens: coulez l'eau rose par vn linge blanc, gardez pour instiller quelques gouttes dedans les coings des yeux au soir allant au lict: Et au cas que sentissiez grande douleur à l'œil, meslez parmy cette eau quelque peu de laict de femme. *Inflammation d'œil.*

Pour restraindre les larmes, & tous autres humeurs descendans aux yeux, est bon de faire decoction de fueilles de betoine, racine de fenoüil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre: mesme lauer souuent les yeux pleurans auec decoction de cerfueil, ou y instiller quelquesfois ius de rhuë meslé auec miel despumé. L'on tient pour secret remede, attacher au derriere de la teste des grains d'ambre, lesquels aussi ont vertu d'arrester la defluxion qui tombe sur le gosier, ou bien instiller dans l'œil eau distilée de fiel d'homme & d'esclaire, ou bien illiner le bord des yeux auec suye de beurre bruslé en la lampe: qui est vn secret pour asseicher, & arrester toutes les distillatioes des yeux, & pour tres-hastiuement clorre les fistules lacrymales & erosions faites par lippitude. *Oeil pleurans.*

Pour taye des yeux, prenez vn ou plusieurs œufs pondus le iour mesme d'vne poule noire, ou au defaut de poule noire d'autres poules: faites les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les couppez en quartiers esgaux, *Taye d'œil.*

& oſtez-leur le iaune, au lieu duquel mettez autant de ſuccre candy pulueriſé le plus blanc que pourrez trouuer:exprimez le tout enſemble par vn linge fort net mis en double, le plus que pourrez : l'eau ou la liqueur qui en ſortira eſt fort bonne pour diſtiller goutte à goutte dans l'œil malade,le ſoir quand on ſe va coucher,ou à toutes heures du iour. Il y a vne autre eau fort bonne pour le meſme mal,qui ſe fait de coupperoſe blanche, ſuccre candy, eau roſe,auec aubins d'œufs qui ſoient durs, le tout paſsé dans vn linge : de laquelle on doit mettre en l'œil apres diſner:& le ſoir au coucher. Aucuns vſent auec heureuſe iſſuë d'vne autre eau,qui eſt telle.

Prenez tuthie preparée & miſe en poudre vne once,macis demie once,faites infuſer le tout enſemble en eau roſe & vin blanc, de chacun vne chopine,par l'eſpace de ſix ſemaines, dedans vne bouteille bien eſtouppée que mettrez au Soleil quand il luira, & l'oſterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuict viendra,ou qu'il plouura:remuez la bouteille tous les iours deux ou trois fois:ces remedes auſſi ſeruent aux rouges,chaſſieux & debiles.

Douleur d'oreille. Pour douleur d'oreille de cauſe chaude,inſtillez dedans huyle de iuſquiame: prenez huyle roſat, & peu de vinaigre, faites iniection en l'oreille, puis appliquez par deſſus vn ſachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauues, boüilly en laict. Si la cauſe eſt froide, mettez y cotton muſcat, ou vn grain de muſc.Scribonius,priſe fort la ſuye de poix inſtillée chaude dedans l'oreille dolente par inflammation auec peu d'huile roſat.

Bruit d'oreille. Contre bruit & ſon d'oreille, eſt bon d'inſtiler aux oreilles huyle de rhuë ou d'aſpic, ou d'amendes ameres,ou l'aurin auec bien peu d'eau de vie:ou graiſſe d'anguille, ou eau de vie où ait trempé graine de cumin, ou d'anis : ou bien prenez raſures de bois de cedre bien menuës, & empliſſez vn petit ſachet de taffetas cramoiſi bien mince,de la grandeur d'vne amande, trempez-le dans eau de vie bien bonne tant que ledit ſachet ſoit bien abbreuué:mettez ledit ſachet bien auant,& bien ſerré dans le trou de l'oreille qui corne,couchez vous ſur ladite oreille.

Surdité. Contre la ſurdité,faut diſtiller aux oreilles ius d'oignon,ou de coleurée meſlée auec miel,ou huile,où auront cuit les racines d'aphrodiles,ou du ius de l'écorce de raues meſlé auec huile roſat,ou graiſſe d'anguille & huile d'amandes ameres.

Flairement perdu. Pour flairement perdu ou corrompu, faites parfum auec graine de nielle, fueilles d'oronne,rhuë & autres herbes qui ont vne odeur forte,meſmement flairez ſouuent de la menthe.

Parotidis. Pour parotides,faut faire cataplaſme de farine d'orge, cuite en hydromel,en y adiouſtant mucilages de graine de pſylium,& huile de lis.Le cataplaſme fait de fiente de cheure,beurre fraix,& lie d'huyle de noix digere les parotides.

Nez puant Contre la puanteur du nez eſt bon d'attirer par le nez d'vne decoction faite en vin blanc,de mariolaine,calamenth,girofle,gingembre,& noix muſcade,ou bien vinaigre ſquillitique.

Flux de sãg par le nez. Pour eſtancher flux de ſang par le nez, faut incontinent appliquer le poulce ſur la partie du nez,dont le ſang fluë:faut pendre au col vn collier de iaſpe: lier les extremitez le plus eſtroittement que pourrez, & mettre dedans le nez vne tente d'orties mortes,& tenir en ſa main fueilles & racine de l'herbe agrimoine : ou bien tenir en ſa bouche eau de ciſterne fort froide, & la ſouuent

renouueller. On approuue beaucoup le camphre,ou la fleur de saule,la mousse de coing: & des autres fruits lanugineux mise dedans le nez : & mettre sur le front camphre incorporé auec graine d'ortie, ou auec ius de plaintain ou de morelle:ou bien appliquer sur les temples,& à l'entour du col, principalement contre les veines iugulaires, herbes refrigerantes, comme morelle, plaintain, laictuës, orties mortes,ou griesches, pilées auec sel & vinaigre, peruanche & autres. La peruanche aussi mise sous la langue a mesme vertu. On fait aussi vn collier & des bracelets de l'herbe S. Innocent : aucuns tiennent en la main du costé de la narine qui flue vne branche de guimauue. Plusieurs villageois pour estancher toute sorte de flux de sang de quelque part qu'il vienne, enuelop-pent de la fiente de pourceau dedans vn peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le sang. Autres ont experimenté au flux de sang ce remede,d'escrire au milieu du front de celuy qui saigne auec son sang propre, *Consummatum est.* Autres soufflent dedans le nez de la poudre d'vne pierre triangulaire, qu'on trouue en la teste de la carpe desseichée & redigée en poudre. Autres, comme Cardan,prisent ces mots,*Sanguis mane in te,sicut Christus fecit in se: Sanguis mane tua vena,sicut Christus in sua pœna. Sanguis mane fixus,sicut Christus quando fuit crucifixus*,& prononcent trois fois ces paroles.

Douleurs de dents. Contre douleur de dent, faut faire boüillir en vinaigre & eau rose racine d'hannebanne, ou de la racine de meurier, & tenir cette decoction en la bouche:autrement prenez vne gousse d'aulx, & la faites vn peu cuire sous les cendres chaudes:puis la pilez,& mettez dessous la dent le plus chaud que pourrez: pareillement mettez en dedans l'oreille du costé de la douleur : aucuns pilent vne gousse d'aulx,auec sel, & l'appliquent sur l'artere du bras,du costé dolent. Autrement, prenez deux drachmes de racines de pyrethre concassée, fueilles de sauge,rosmarin,de chacun demy poignée,trois figues grasses,& ferez le tout boüillir en vn demy sextier de vin, iusqu'à la consomption de tout le vin : puis prenez portion d'icelles figues, & l'appliquerez sur la dent dolente le plus chaud qu'il sera possible, ou bien lauez & gargarisez vos dents auec vne decoction de lierre terrestre faite en vin à la consomption de la tierce partie d'iceluy vin par mesme moyen faut appliquer sur l'artere temporelle vn emplastre tout chaud fait de poix,poudre d'alum, & noix de galle.Il est bon aussi pour la douleur des dents,mettre du ius d'aulx,ou de rhuë matricaire,ou quelque huile chaude,comme celle de sauge, qui est singuliere en cette part. Quelques vns tiennent pour vn secret, que porter au col la dent d'vn homme, enfermée dedans vn nouët de taffetas: ou vne febue troüée où il y ait vn poulx enclos,oste la plus grande douleur de dent qu'on pourroit endurer.

Dents qui tremblent. Pour les dents qui tremblent est bon de fomenter les dents auec decoction d'eau rose & d'alum, ou bien des racines de quinte fueille, & d'alum & au cas que tu les vueilles faire tomber, mets dedans leur trou & cauerne des cendres de vers de terre,ou de fiente de souris, ou de dent de cerf,car telles cendres les feront incontinent cheoir sans aucun ferrement: ou bien appliquez-y graine de meurier, ou bien faites tremper l'espace de quinze iours en fort bon vinaigre au Soleil racine de meurier pilée & concassée:desseichez-la au Soleil,& en faites poudre:appliquez de cette poudre sur la dent,ou y appliquez ceruelle de perdrix,ou ius de cresson à l'endroit, ou mettez dedans la cauité de la dent du ius de grande esclaire.

Dents noires. Pour blanchir les dents, faut brusler & faire cendre de parietaire, racines de bettes, crofte de pain d'orge, coquille d'œuf, coquille d'huiftres, corail rouge, corne de cerf & de cheure bruslée, tu en feras facilement cendre, si tu mets le tout en vn pot de terre dedans le four: de cefte cendre tu en frotteras tes dents, ou frotte tes dents auec miel, & charbon de vigne qui n'ait encores porté vin.

Pour tenir les dents nettes. Pour tenir les dents nettes, & les contregarder de tout rhume: Prenez vne pinte d'eau de fõtaine, la tierce partie d'eau rose: mettez-y deux drachmes d'alum, autant de canelle, faites les boüillir dedans vne fiole de verre: ou pot de terre plombé, à petit, à la consomption du tiers ou quart, l'auez-en la bouche & les dents soir & matin: ou bien lauez la bouche & les dents de la decoction tiede faite en vin blanc de sauge menuë, rosmarin, grosse mariolaine, boüillies à la consomption de la tierce partie.

Dents rouges. Pour empescher l'erosion des dents, tenez au matin sous la langue vn gros grain de sel, laissez le liquefier, & en frotez vos dents.

Bouche puante. Pour ofter puanteur de bouche, eft bon de lauer la bouche auec vin ou ait boüilli anis & girofle, ou mascher la racine de glayeul, ou mascher du mastich assez longuement.

Pour puanteur des dents, eft bon de les froter auec fueilles de sauge, & escorce de citron, ou de poudre de girofle, & noix muscade: cependant faut euiter l'vsage de laictage, fruicts cruds, choses aigres, & dures à mascher, toutes viandes de mauuaise digestion, & tout vomissement.

Mains ridées. Pour blanchir & derider les mains, prenez marc d'huyle de lin, faites le tremper en eau de pluye, lauez-en les mains, ou lauez les mains au ius de citron, où meslerez quelques grains de sel.

Fissures. Pour les fissures & creuasses des mains & léures, prenez blanc d'œuf, battu auec poudre de mastich, & frottez-en les places creuassées, ou frottez auec huyle de moyeux d'œufs, ou huyle de cire.

Toux. Pour la toux, prenez hyssope & pas d'asne, de chacun vne poignée, figues de Marseille, raisins de Damas, & reglisse, de chacun vne once, faites le tout boüillir en eau, tant que la tierce partie en soit consumée: vsez de cefte decoction deux fois le iour, au matin deux heures auant disner, & au soir vne heure auant soupper. Il eft bon aussi de prendre choux rouges, & les faire boüillir vn boüillon ou deux auec vne poignée de pas d'asne, & vn brin ou deux d'yssope, & vser de ce boüillon deux fois le iour.

Squinancie. Pour la squinancie, faut prendre le nid entier de l'arondelle cuit en vin blanc, & auec huile de camomille & d'amãdes douces, en faire vn cataplasme pour appliquer sur le gosier: ou boire incontinent le poid d'vn escu de poudre de dent de sanglier, auec eau de charbon benedict: ou toucher le lieu malade auec liniment fait d'huyle de lin, & poudre de dent de sanglier, ou appliquer sur le lieu cataplasme fait de fiente de ieune garçon de bonne habitude, nourry l'espace de trois iours de lupins auec pain bien cuit, contenant peu de leuain, & de sel, & pour son boire du vin claire sans autres viandes ny breuuage, adioustant à ladite fiente esgale quantité de miel.

Pleuresie. Contre pleuresie, beuuez incontinent auec syrop violat, ou autre tel que ce soit, pectoral, les poids d'vn scrupule de graine d'ortie, ou de fraisne appellée *lingua auis*: ou prenez trois onces d'eau distilée de chardon de Marie, ou de

chardon benedict,ou de geneſt,vne cueillerée de vin blanc, ſix germes d'œufs bien frais,le poids d'vn eſcu de coquilles de noiſettes franches puluerisées,dixhuict grains de corail rouge puluerisé, le tout bien meſlé enſemble ſoit baillé tiede le pluſtoſt qu'on pourra : les orges mondez,eſquels on adiouſtera graine de melons,de courges,de concombre,& de pauot,ſont icy fort recommandables:faire cuire vne pomme douce ſous les cendres,meſlez-y quand ſera cuitte ius de regaliſſe,amidon & ſuccre blanc : baillez en au pleuretique deux fois le iour,deux heures auant le repas. Ou bien prenez le poids d'vn eſcu de dent de ſanglier puluerisée,& la faites aualler,ou auec ius d'amandes douces, & ſuccre candy,ou auec boüillon de choux rouges, ou decoction d'eau d'orge,ou autre ſemblable, qui ſoit pectorale:ou bien faites cēdre de nerf,autrement dit vit de bœuf,& en donnez vne drachme auec vin blanc, ſi la fiéure eſt petite : ou auec eau de charbon benedict , ou eau d'orge ſi la fiéure eſt grande : & croyez que tel remede eſt ſingulier ſi on en vſe auant les trois iours. La maniere de faire telle cendre, eſt de couper le vit de bœuf par morceaux, & les mettre ſur vn foyer bien vni , vn pot neuf deſſus , puis mettre brazier ou cendres chaudes à l'entour du pot,leſquelles faudra renouueller ſouuent,iuſqu'à tant que l'on cognoiſſe que la poudre ſoit faicte : & ne faut penſer qu'elle puiſſe eſtre faite auant vn iour entier. Eſt bon de mettre vn emplaſtre de poix noire ſur le coſté où eſt la douleur: & où il aduiendra que le mal de coſté perſeuere , & que le malade ne peut cracher, faites luy vſer d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, ou de la poudre d'iceux le poids d'vn eſcu auec eau de ſcabieuſe , & de pimpernelle,& ſyrop d'hyſſope,ſi la fiéure n'eſt grande,ou violat,ſi grande eſt. Au ſurplus pour vne pleureſie deplorée , prenez vne pomme douce, & excellente,oſtez luy les pepins,& au lieu empliſſez,la d'oliban fin,faites-la cuire enueloppée d'eſtouppes, ſous les cendres chaudes lentement , baillez-la à manger au pleuretique.

Pour crachement de ſang , faites boire eau diſtilée des petits premiers germes des fueilles de cheſne ou decoction de conſoulde , ou de plantain , ou de queuë de cheual,ou de centinode,autrement dit herbe de S.Innocent:ou aualler vn petit morceau de maſtich,ou corne de cerf ou de cheure bruſlée , ou de bol armene,ou de terre ſigillée,ou de corail,ou d'ambre,ou poudre de l'eſcorce interieure de chaſtaigne ou de liege:ou fricaſſez bouze de porc auec beurre frais, & ſang caillé de celuy qu'aura craché le patient, baillez à manger cette fricaſsée au crachant ſang. *Crachement de ſang.*

Pour battement de cœur,eſt tres-ſingulier de pendre au col auſſi gros qu'vn poix de camphre : ou boire 2. ou 3. onces des eaux de buglose & meliſſe. L'on tient pour ſouuerain remede , l'eau diſtillée qui s'enſuit : Prenez 2. cœurs de pourceau,trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muſcades, cloux de girofle,ſemence de baſilic,de chacun trois drachmes, fleurs de ſoucy,de bourrache,bugloſe & roſmarin,de chacune demy poignée : faites le tout tremper en vin de maluoiſie ou d'hypocras,l'eſpace d'vne nuict : puis diſtillez par alambic,& reſeruez l'eau pour l'vſage qui ſera trois ou quatre onces , quand la neceſſité ſe preſentera.La conſerue d'œillets & de roſmarins,l'eau de canelle , l'eau de vie, l'eau Imperial,qu'auons deſcrit en noſtre embelliſſement du corps humain. *Battement de cœur.*

Pour faillance de cœur, eſt bon d'aſtraindre & comprimer la ioincture du doigt medecin:meſmement le frotter de quelque piece d'or auec ſafran:car par *Euanoüiſſement.*

moyen d'iceluy doigt à vne vertu qui restaure le cœur, monte iusqu'au cœur.

Mammelles pendantes. Pour les mammelles flaccides & pendantes, faites liniment auec le marc d'huile de lin, peu de gomme arabic & tragacanch, mastic & camphre, ou auec ius de cicorée, ou appliquez y couronne de lierre, ou lierre contus, ou des œufs de perdrix que changerez souuent, ou les bassinez d'vne eau distillée pinon recens, ou ius de pinons sauuages.

Defaut de laict. Pour faire auoir force laict aux nourrice, faut qu'elles vsent souuent de ius de fenoüil tout recent, ou de ius d'ache, ou de bettes, ou de la poudre de la racine de chardon nostre Dame, y adioustant graine de fenoüil, & bien peu de poyure, des ongles bruslez des pieds de deuant de vache, beuë auec vin, ou boüillon, ou liqueur autre cõuenable, ou de la poudre de pierre de cristal, subtilemẽt puluerisée & beuë auec vin, ou quelque boüillon, ou mãgẽt des choux cuits & assaisonnez auec du poyure, ou racine de response cuite auec poyure.

Abondance de laict. Pour faire perdre le laict aux femmes, faut appliquer sur le bout des mammelles racines de chelidoine grande, cuites & pilées, ou faire fomentation sur les mammelles, auec oxycrat fort aceteux, ou appliquer cataplasme de farine de febues, ou emplastre de rhuë, sauge, menthe, aluine, fenoüil, son cuit & incorporé auec huile de camomille, ou fueilles de courges recentes & toutes vertes: ou des escreuisses pilées & triturées.

Inflammation de mammelle. Pour l'inflammation des mammelles, à raison de la trop grande quantité de laict, prenez la fange trouuée au fond de l'auge des couteliers ou esmouleurs, en couurez la mammelle, vous y appaiserez en vne nuict la douleur; vous y pourrez adiouster vn peu d'huile rosat, ou bien si le laict est engourmelé sans que tetin soit beaucoup enflammé, appliquez y vn cataplasme fait de farine de rits ou fleurs de pur fromẽt cuite en forme de boüillie auec gros vin noir, & le mettez sur les tetins dessus des estoupes, le plus chaud que se pourra endurer.

Routs. Pour routs qui viennent par la bouche, est bon prendre à ieun dragée faite d'anis, fenoüil, caruy, coriande ou bien boire au matin deux ou trois fois de vin, auquel ait boüilly graine de laurier, anis coriade & fenoüil, & appliquer sur l'estomach sachet plein de rhuë, aluine, marjolaine & mente.

Hoquet. Pour le hoquet, est bon retenir souuent & longuement son haleine, estouper ses deux oreilles, tenir la teste rẽuersée, & la bouche ouuerte cõtremõt, se faire esternuer, fort trauailler: endurer soif, ietter eau froide contre la face de celuy qui a le hoquet, luy faire peur donner crainte. On tient que si celuy qui a le hoquet, contre son premier hoquet, ou disant vn, ou emprunt, il n'aura que celuy-là.

Vomissement. Contre le vomissement, prenez vne rostie de pain, & la trempez en eau clairette, cy apres descrite, ou ius de menthe, espandez par dessus poudre de mastich, appliquez-la chaude sur l'estomach, en la renouuellant de trois en trois heures. Autrement prenez deux poignées de menthe & vne de roses, faites boüillir en vin, puis deux onces de pain rosti, lequel soit trẽpé en vin; & apres incorporé auec poudre de mastic, & ladite menthe & roses, formez emplastre pour appliquer sur l'estomach auec le past. Il est vray que si le vomissemẽt est auec fieure, sera bon faire boüillir la menthe & roses, & tremper la rostie en vinaigre. Pareillement menthe broyée & meslée auec huile rosat, appliquée sur l'estomach, est singuliere à tout vomissemẽt, est bon aussi à la fin des repas aualer vne gorgée d'eau, ou vn morceau de cotignac sans boire apres, & au matin

deux heures auant manger aualer cinq ou six grains de poyure entiers auec vin ou syrop de menthe ou d'absinthe ou gingembre verd confit:est bon aussi appliquer ventouses au fonds de l'estomach ou sous le nombril,lors principalement qu'on mange, se reposer apres le past, ne parler ny toussir aucunement.

Douleurs d'estomach. Pour douleur d'estomach,emplissez vne escuelle de cendre chaudes arrousez les de vin,par dessus mettez vn linge qui enueloppe toute ladite escuelle, laquelle appliquez sur la douleur,ou biẽ apposez sur l'estomach vn sachet tout chaud plein de sel fricassé,ou bien prenez mie de pain biẽ espaisse qui soit trempée aussi chaude comme est le pain quand il est tiré du four en huile de camomille, & enueloppée d'vn linge,soit mise sur la douleur, ou bien emplissez vne vessie de pourceau d'vne *decoction* de feuilles de laurier, origan, marjolaine, menthe,thim,camomille,calament,melilot, semence d'anis & fenoüil, appliquez-là sur la douleur, reschauffez là quand elle sera refroidie, ou bien faites vn tourteau auec vne poignée d'aluine,de menthe,de roses,que pestrirez auec leuain de seigle & vin,& l'appliquerez sur l'estomach.

Foye opile. Pour oppilation de foye,vsez decoction faite de cicorée, racines de persil, ache,fenoüil,chien-dent,parelle,brusc, pois ciches, capili veneris,houblon, fumeterre,vsez aussi souuent de la raseure d'yuoire.

Chaleur de de foye. Pour la chaleur du foye, rien n'est meilleur que d'vser de laictuës, vinette, pourpier,houblon en potage,& aucunefois boire eaux desdites herbes à ieun, ou de l'eau d'endiue.

Iaunisse. Contre la iaunisse,beuuez à ieun de la fiente de Iars le poids d'vn escu, destrempée auec vin blanc durant neuf iours,ou de la decoction de fueilles& racines de fraizes,ou bien prenez guy d'aubelpin, cueilli auec le Soleil Leuant, enuiron vne poignée,deux ou trois racines de persil, broyez le tout ensemble auec vin blãc,passez par vn linge ou estamine, & beuuez de ce breuuage soir & matin enuiron deux ou trois doigts. Ce remede est singulier sur les autres, *duquel toutesfois ne faut vser en femmes grosses*:mais au lieu de luy,faudroit appliquer sur les poignets& plãtes des pieds,fueilles de guy de chesne,de chelidoine grande & marrubium, le tout bien broyé auec peu de vin, & fait en forme de cataplasme. On approuue beaucoup contre la iaunisse de prendre lombrics de terre,& les lauer en vin blanc,puis les seicher faire poudre pour en donner vne petite cueillerée auec vin blanc ou decoction d'absinthe ou de marrubium,ou boire à ieun de son vrine quelques iours, ou boire par l'espace de huit matinée auec vin blanc à cœur ieun cinq crotellettes de chéure.On dit que porter en sa main gauche trois fueilles de roquettes sauuage guarit de la iaunisse. On tient que porter sous la plante des pieds des feuilles de bourse,de pasteur,ou de grande esclaire à pieds nuds,fait le pareil.

Hydropisie. Pour l'hydropisie est bon de faire potion auec semence de geneste pilée & broyée auec vin blanc,ou faire breuuage du ius de la racine de glayeul,ou de cabaret auec vin blanc,ou boire à ieun de son vrine l'espace de quelque iours: appliquer aussi sur les lieux humides cataplasme de fiente de vache chaude, auec laquelle,ainsi que recite Galien,vn Medecin de Misie, guarissoit miraculeusement toutes hydropisies, ou appliquer sur l'enflure limaçons à coquille, ...s & nõ lauez,diligẽment contus. Vn remede secret en l'hydropisie est boire auec hydromel de la poudre de verre sept fois bruslé,& sept fois esteint en

ius de flambes ou vin blanc.

Douleur de ratte. Pour la douleur ou pesanteur de la ratte, beuuez vin où ait boüilli scolopendre, asperges, & houblon : ou bien beuuez souuent à ieun du broüet de choux rouges à demy cuits, ou decoction d'absinte Romain, ou de veronique, ou de petite centaure, ou eau ferrée.

Colique. Pour la douleur de collique, rien n'est plus souuerain que de porter sur soy vn anneau, ou boiste d'argent, où soit enfermé quelque morceau du nombril d'vn enfant nouueau né, & que l'anneau touche la chair, rien plus singulier qu'au temps de la douleur, de boire auec deux doigts de vin blanc vermeil tout pur, de l'entre-deux & cartilage des cerneaux seiché dés le mois d'Aoust, & mis en poudre, ou boire quatre ou cinq onces d'huyle de noix, ou de lin, ou de noyau de pesche, ou eau de camomille, ou decoctiõ de la semence de cheneuis ou vin où aura trempé par l'espace de dix ou douze heures la racine concassée de compagne, ou de la poudre de vit de cerf beuë auec eau, ou la fiente de poulle beuë auec hypocras fait de miel & de vin, ou clystere fait de saumere, ou le cœur tout frais de cocheuis aualé, ou le cœur du mesme cocheuis attaché à la cuisse. Quant aux remedes exterieurs on approuue grandement de pendre la peau toute recente, ou la coiffe des boyaux d'vn mouton fraichement tué, & l'appliquer sur le ventre : ou bien faire sachet de mil, de son de froment, & sel fricassé pour mettre sur le ventre, cataplasme fait de fiente de loup est aussi fort vtile à la collique: la mesme fiente beuë auec vn peu de vin sert beaucoup : les os trouuez dedás la fiente de loup broyez menus & beus auec vin ont semblable vertu. On dit que si prenez cendres toutes chaudes venantes de dessous la braise, & que mettiez lesdites cendres dedans vne escuelle ou vn pot, puis soudain versez par dessus vn verre de fort bon vin vermeil, & couurez ladite escuelle auec les cendres d'vn linge en quatre doubles, & appliquez sur le ventre, soudain sentirez allegement de la collique.

Flux de vẽtre. Pour flux de ventre humoral, est bon de boire laict, où soit esteint lingot d'acier, ou fer, ou laict boüilly auec la moitié d'eau, & iusqu'à la consomption de la moitié, ou poudre de vit de cerf auec eau de cisterne, vser de ris terrifié, prendre vne drachme de mastic puluerisé auec le iaune d'œuf, faire vn cataplasme pour mettre à l'entour du nombril auec farine de froment, detrempée en vin vermeil, puis cuitte au four.

Dysenterie. Pour la disenterie, baillez à boire auec vin vermeil, sang de lieure desseiché & mis en poudre, ou poudre d'os humain, ou bien recueillez la fiente d'vn chien qui par l'espace de trois iours n'ait rongé que des os, faites la seicher pour en faire poudre, de ceste poudre donnez à boire au dysenterique 2. fois le iour auec laict, auquel aurez esteint plusieurs cailloux de riuiere fort eschauffez à feu ardent, continuez cela deux ou trois iours, ou bien donnez à boire de l'eau distilée de glouteron, ou de la decoction de bourse de pasteur, ou eau distilée des fleurs d'vrosne : ou bien donnez à boire de la graine de plantain en poudre, ou de l'eau distilée des premiers germes de chesne, ou de la poudre de limaçons bruslée auez poudre de meures de ronces, vn peu de poyure blanc & galles, ou de la corne de cerf & de cheure bruslée, ou plustost du vit de cerf preparée, comme auons enseigné cy-deuant en la pleuresie.

Flux de sãg. Pour restraindre flux de sang, beuuez enuiron quatre doigts de ius ou decoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche, faictes clysteres auec ius de

plantain, & de queuë de cheual, vsez de boüillons de choux cuits à perfection, de ius de grenade, ou de grenade mesme, de salades de plantain & d'ozeille, maschez souuent de rhubarbe.

Pour lascher le ventre, faut manger cerises douces ou pesches, figues ou meures à ieun, humer les premiers boüillons de choux, ou de bettes, ou de maunes, ou de laictuës, ou de ciches sans sel, appliquer sur le petit ventre cataplasme fait auec miel, fiel de taureau, & racine de pain de pourceau, ou fueilles de pommes de colloquintes, receuoir suppositoire fait de lardon, ou caule de maune, ou de bettes. *Dureté de ventre.*

Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire vser de la rhubarbe confite, ou conserue de fleurs de pescher: boire eau distillée de gẽtiane, ou ius de citron, ou ius de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rhuë, ou d'haluine, ou bien leur faire aualer auec vn doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de vers desseichée premierement, puis bruslez sur vne poësle toute ardãte & puluerisez subtilement, ou de la poudre de chardõ benedict, ou de coralline le poids d'vn escu: mesme appliquer sur le nombril cataplasme fait d'aluine, tanaisie, & amer de bœuf, & tout cela doit estre fait au decours de la Lune. *Vers.*

Pour appaiser l'excessiue douleur des hemorroides externes, faut faire liniment auec huile rosat, beurre frais, laué en eau de violier, huile de semence de lin, iaune d'vn œuf & vn peu de cire, ou biẽ faire vn petit cataplasme auec mie de pain blanc, trempé en laict de vache, ou adioustant deux iaune d'œufs, bien peu de saffran, & l'onguent populeon. On pourra aussi preparer vn petit liniment auec beurre frais, & poudre de liege bruslé. En la douleur des hemorroides rien n'est plus singulier que le parfum fait de rasure d'yuoire. *Douleur de hemorroides.*

Pour reprimer le flux excessif des hemorroides, c'est vn remede singulier de boire vn drachme de corail rouge, ou d'escume de fer auec eau de plantain: mesme faire fomentation d'vne decoction de boüillon blanc, ou de hannebane; & au lieu de ce cataplasme fait de poudre de papier bruslé, ou raseure de plomb, ou de bol armene, auec blanc d'œuf, ou des coques puluerisés subtilement, soit cruës, soit bruslées d'huistres incorporées auec peu de beurre frais. *Flux d'hemorroides.*

Pour le calcul des reins, faut boire souuẽt ius ou eau de tronc de boulleau, laquelle eau on doit amasser au Printemps, d'autant que le tronc ou escorce du boulleau, incisée ou taillée au renouueau, rend grande quantité d'eau fort singuliere à ce. Le fruict de l'esglantier confit auant qu'il soit meur en façõ de cotignac auec succre ayant osté premieremẽt les pepins de dedãs, prins à ieun à la fin du dernier quartier & premiers iours de la Lune suiuante, en beuuãt dessus deux doigts de vin blãc ou d'eau d'argentine ou autre telle, y est fort singuliere: faut aussi souuẽt boire auec vin blanc de la poudre de l'escorce d'arreste-bœuf, ou de bruge-espine, ou de la gomme qui croist à l'entour l'escorce de vignes, ou de la graine de grãteron puluerisée subtilement, ou boire eau distillée de racines de raues & d'ortie, auec vn peu de succre, ou eau de geneste, ou de gremé, ou d'argẽtine, eau ou ius de raues où soit dissoute poudre de coquille d'œuf bruslée, ou de noyau de nefflе, ou d'œil de perdrix, ou de cerueau de pie, ou de membrane interieure de gisier de poule, ou de chappon. Chacun prise ceste decoction, de laquelle Aëce fait mẽtion au chapitre de l'eringe: prenez racines d'eringe, le cœur osté, & bien nettoyées, faites les tremper l'espace *Calcul des reins.*

de huit heures en eau de fontaine, puis boüillir à la consomption de la moitié de l'eau,sur la fin de la decoction iettez dedás le pot regalisse concassée, laissez refroidir ceste decoction à l'aise. Et quand à l'exterieur, est bon d'appliquer cataplasme sur les reins fait de parietaire, ou de racines de souchet, & fueilles de campanes cuites en vin. Le meilleur & souuerain de tous est, de preparer vn bain, où ayent boüilli fueilles de berle, mauues, guimauues, violets de Mars, parietaire, fleurs de geneste, & camomille, & dedans le bain sur les reins vn sachet plein de son & de berle.

Pour la douleur ou colique graueleuse, faites boüillir fueilles & fleurs de camomille en esgale partie d'eau & vin blanc, à la consomption de la tierce partie: beuuez de ceste decoction tiede, soudain la douleur s'appaisera.

Difficulté d'vrine. Pour difficulté d'vrine, beuuez ius exprimé de cerises, de coquerelles, ou decoction en vin blanc de la racine de raues, ou de parelle, ou de chardon nommé cent testes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'asperge, ou de gramen, ou d'arreste-bœuf: mesmes appliquez sur la verge, ou à l'entour des parties honteuses cataplasme ou liniment de puces que l'on trouue au lict, auec huile d'amandes ameres: ou graisses de connil, ou pour le mieux mettez dedans le conduit de la verge deux ou trois puces ou punaises. L'on tient pour vn grand secret: boire vin blanc, auquel l'on aura pilé clooportes trouuées és caues, ou faire poudres desdites clooportes desseichée, & la boire auec vin blanc. Autres font grand cas de l'eau distillée des escorces de la racine d'arreste-bœuf, trempées premierement en vin de maluoisie.

Calcul de la vessie. Pour le calcul de la vessie, est vne chose singuliere de boire ius de limon auec vin blanc, ou faire poudre de noyaux de nesfles lauées premierement en vin blác puis desseichées, de semécé de geneste, pimprenelle, asperges, guimauues, saxifrage, meló, pompon, citroüilles, de graine de l'herbe aux perles, & en vser auec vin bláć. *Cresspinette.* Il y a vne herbe qui croist à Ville-neufue le Guyard nómée cresspinette par les habitans, de laquelle Madamoiselle de Ville-neufue, sœur de feu Monsieur le Cardinal du Baillay, fait distiller en chappelle de l'eau, qui est singuliere pour la difficulté d'vrine, & le calcul de la vessie; ce que i'ay experimété par plusieurs fois. L'on tient aussi vn singulier remede faire poudre de pierre d'esponce, ou d'vne pierre que l'ó trouue en la teste des escreuisses, ou de la coquille d'vne noisette, ou de la gomme de cerisier, & prendre auec vin blanc, ou ius de raues ou bien de l'eau distillée de cossats de febues de ciches rouges, & graine de guimauue: C'est vn grand secret du verre, lequel sept fois bruslé, & sept fois esteint en eau de saxifrage, puis subtilement puluerisé, & donné à boire aux graueleux auec vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps: vn autre secret, est la coque de l'œuf, duquel le poussin est sorty, broyé auec vin blanc, laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Pisser au lict. Pour toutes personnes qui pissent au lict en dormant, & ne peuuent tenir leur vrine, n'est rien meilleur que manger souuent poulmon de cheureau rosty, boire auec vin poudre de cerueau, ou testicule de lieure, de vessie de vache, de pourceau, ou de brebis, ou cheureau, ou poudre faite des racines de bistorte, ou de tormentille auec ius de plantain, ou laict de brebis, ou cendres de la chair d'erisson terrestre.

Ardeur d'vrine. Pour ardeur d'vrine, vsez souuent de la decoction de quatre semences froi-

les, mesmes quand voulez vriner, tenez le membre viril dans le laict clair, aussi beuuez quelquefois mesgue de chéure.

Chaude pisse.

Pour chaude pisse, prenez limaçons à coquille & aubins d'œufs, de chacun vne liure, semences froides grandes & petites, chacune demie once, demie liure eau de laictuë, quatre onces de bonne casse, trois onces de terebenthine de Venise, concassez ce qui se peut concasser, laissez le tout fomenter ensemble l'espace d'vne nuict, puis distillez dans alambic au bain de Marie, laissez reposer ceste eau quelque temps auant d'en vser : baillez en demie once tous les matins auec vne drachme de succre rosat, continuez le plus que pourrez.

Femmes steriles.

Pour rendre feconde la femme qui est sterile, qu'elle boiue quatre iours apres sa purgations naturelles, ius de sauge, auec bien peu de sel, & qu'elle continuë & reïtere cela à diuerses fois.

Flux menstrual.

Pour retenir le flux excessif menstrual des femmes, faut boire auec ius de plantain, poudre d'os de seiches, ou d'os de pied de mouton bruslé, ou de coquilles que les pelerins apportent de sainct Iacques, ou de corail, ou de corne de cerf, ou de coquilles d'œufs bruslées, ou de douze graines rouges de la semence de pioine, ou aualer auec le iaune d'vn œuf poudre du chardon à carder, ou d'escume de fer premierement trempée en vinaigre, puis subtilement puluerisée. Et quant à l'exterieur, est bon appliquer sur le nombril limaçons à coquille bien broyez, ou l'entre deux des noix bruslé & pulverisé & meslée auec vin : faire cataplasme de suye, ou raclure de fond d'vn chauderon meslé auec aubin d'œuf, ou ius d'ortie morte, ou de bouïllon blanc, & l'appliquer sur le rable & bas du ventre, ou emplir vn sachet assez grand de gros sel, le tremper en eau fraische venante du puits, & l'appliquer sur le creux des reins. On fait grand cas de la gomme de cerisier trempée en ius de plantain, & ietté dans les lieux auec petites syringues, ou appliquer sur les mammelles fueilles d'esclaire.

Fleurs blanches.

Pour les fleurs blanches des femmes apres que le corps est purgé, est bon de boire auec ius de plantain, ou eau de pourpier, poudre d'ambre, ou de corail, ou de bolarmene, ou de terre sigillée, ou d'acier preparé, ou d'esponge bruslée en vn pot, & coquille de mer bruslée premierement, puis lauée en vin. Et quand au dehors faut faire lexiue auec cendre de bois de chesne, ou de figuier, ou d'osier, en laquelle on face bouïllir escorce de grenade, noix de galles, piece de liege, fueille & racine de bistorte & de peruanche, roses d'outremer auec bien peu d'alun & de sel, & de ce faire vne fomentation, ou vn demy bain.

Retention des menstruës.

Pour prouoquer les mois aux femmes, faut boire tous les matins deux onces d'eau d'armoise, ou de la decoction de gramen, pois ciches, semence de nielle vulgaire ou Romaine, racines d'ache, canelle & saffran, racines de raues, chardon à carder, en laquelle on pourra dissoudre aussi gros qu'vne febue de myrrhe. Le ius d'eringe, de chardon à bonnetier meslé auec vin blanc, est singulier pour cela: le bain aussi y est souuerain qui pourra estre preparé auec eau de riuiere, où auront bouïlly armoise, maulue, guimauue, camomille, melilot & autres semblables herbes, & dans le bain frotter les hanches & cuisses, en tirant contre bas, auoir vn sachet plein d'armoise, esclaire, cerfueil, ache, betoine, semence de nielle & autres semblables. On tient pour vn singulier remede de prendre le

poids d'vn ou deux escus de moëlle de cerf, l'enfermer dedans vn petit noüet de linge delié & net, & mettre ce noüet au lieu secret de la femme assez profondement, apres toutesfois auoir preparé & purgé le corps.

Suffocation de matrice. Pour suffocation de matrice, on doit frotter les iābes tirant cōtre bas & les lier douloureusement, mettre ventouses dedās les cuisses, frotter l'estomach en tirāt en bas, depuis la fossette iusqu'au nombril. Outre faut faire sentir choses puātes, comme plumes de perdrix bruslées, ou sauattes bruslées, & par bas appliquez choses bien odorantes, comme girofle, marjolaine, ambre, thym, lauande, calamanth, pouliot, armoise, ciuette, fueilles de boüillon blanc qui a la tige haut esleuée. Faut aussi bailler à boire aussi gros qu'vne febue de mithridat dissout en eau d'aluine, ou quinze grains rouges ou noirs de pioine battus, & dissouls auec vin. Le seul remede pour cela est, s'il aduient que la patiēte soit grosse, que son mary habite auec elle: car les remedes dessusdits sont dangereux pour femmes grosses. On fait grand cas en ce mal, si la femme pour s'en preseruer, toutes les semaines allant au lict, boit trois cueillerées de vin blanc, où aura trempé & boüilly vne once de racine de couleurée.

Matrice cheute. Pour la matrice cheute, on doit faire vomir la malade, froter les bras, & les lier douloureusement, mettre ventouses aux mammelles, faire sentir choses odorantes, & par bas appliquer choses puantes; faut bailler à boire poudre de corne de cerf, ou de fueilles seiches de laurier, auec vin vermeil fort aspre. Semblablement cataplasme fait d'aulx pilez & dissous en eau, ou d'ortie recente broyée, appliqué sur le ventre, fait retourner la matrice en son lieu: guimauues cuites auec huile & graisse de caille mise en forme d'emplastre sur le ventre, sont fort vtiles. Cendres faites de la coquille d'œuf, de laquelle est sorty vn petit poussin meslées auec pois, & appliquées sur le ventre, remettent en son lieu la matrice. On tient qu'vne fueille de bardane mise sous la plante du pied de la femme attire à bas l'amarry, & appliqué sur le sommet de la teste, l'attire en haut.

Inflammation de matrice. Pour l'inflammation de la matrice, est bon d'y faire injection auec ius de plātain ou de mortelle, ou de iombarde, ou appliquer cataplasme fait de farine d'orge, escorce de grenade, & ius de plantain, ou de iombarde, ou de morelle.

Inflammation du mēbre viril. Pour l'inflammation du membre viril, mesme cataplasme y sera souuerain, si on y veut adiouster quelque quantité de roses rouges seiches, ou bien prenez bouze de vache recente, fricassez-là en vne poësle auec fleurs de camomille, ronces & melilot, appliquez-là sur les testicules, vous cognoistrez la tumeur soudain se resoudre.

Puanteur des pieds. Pour oster la puanteur des pieds, mettez dans vos souliers escume de fer.

Pour rendre fecōde la femme qui ne peut conceuoir, prenez vne biche plaine de son faon, tuez-là, & tirez hors de son ventre la maistre où gist ledit faon: iettez-en hors le faō & sans la lauer, faites-là seicher au four apres que le pain en sera hors: estant seichée faites-en poudre de l'endroit du dedans où gisoit le faon, baillez de cette poudre par trois matins à ladite femme, bien tost apres la minuict auec trois ou quatre cueillerées de vin, qu'elle ne se leue de quatre heures apres, & luy conseillez que son mary couche auec elle.

Accoucher auāt terme. Si la femme grosse a coustume d'aller auant terme, est bon que ce pendant qu'elle est grosse, elle vse auec le iaune d'vn œufs frais, d'vne poudre faite de graine de Kermes, autrement dite graine des Teinturiers, & d'encens fin,

chacun en partie eſgale,ou bien qu'elle vſe ſouuent de poudre de vid de bœuf, preparée ſelõ la mode qu'auons deſcrit en la cure de pleureſie, ou qu'elle porte aſſiduellement à quelques vns de ſes doigts vn diamant : car vn diamant à vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. On dit auſſi que la deſpoüille d'vn ſerpent deſſeichée,miſe en poudre,&baillée auec petites miettes de pain, eſt ſouueraine pour empeſcher l'auortement. Sur tout en cela eſt recommandable la pierre d'Aigle, laquelle portée ſous l'aiſſelle gauche, ou penduë au bras du coſté gauche,retient l'enfant,& empeſche l'auortement.

Pour faire accoucher la femme qui eſt en trauail d'enfant,faut lier au dedãs de la cuiſſe,nõ pas loin de l'aiſne,la pierre d'Aigle,& ſi toſt que l'ẽfant eſt ſorty,& la femme deliure, la deſlier.Pour meſme effect donner breuuage fait de decoction d'armoiſie, rhuë dictame & pouliot, ou ius de perſil tiré auec bien peu de vinaigre,ou de vin blãc, ou d'hypocras,auquel ſoit diſſout poudre d'eſcorce de caſſe de canelle,de noyaux de dattes, de racines de ſouchet,de fleurs de camomilles,de racine de la ſarraſine ronde,ou ius de toute bonne auec vin blãc : meſmement appliquer les fueilles pilées de toute bonne ſur l'amarry,ou à l'entour.Et quand la femme eſt en trauail d'enfant, perd tous ſes efforts, eſt bon luy doñer pain trempé en hypocras, ou vne cueillerée d'vne eau nõmée eau clairette,qui ſe doit preparer en telle ſorte. Mettez tremper en vne choppine de bonne eau de vie enuiron trois onces de canelle bien ratiſſée, par l'eſpace de trois iours,au bout deſquels paſſez ladite eau par vn linge bien net,& y diſſoudrez vne once de ſuccre fin, puis adiouſtez enuiron la tierce partie d'eau roſe vieille, & laiſſez le tout repoſer en vne bouteille de verre bien eſtouppée pour en vſer quand il ſera beſoin. Ceſte eau eſt ſur tout ſouueraine pour toutes les maladies de la matrice,meſme pour faillance,eſuanoyſſement, imbecilité d'eſtomach,d'ifficulté de reſpirer,d'vriner & pluſieurs autres. *Difficulté d'accouchement.* *Eau clairette.*

Pour faire ſortir l'arriere-faix, les remedes deſſuſdits ſont fort vtiles,ſur tout eſt bon de boire auec vin blanc ou hypocras tiede, poudres de febues, ou de fleurs de ſaffran,ou fleurs de ſoucy. *Arriere-faix.*

Pour les trãchées qui viennent apres la deliurance aux femmes accouchées, faut boire vne cueillerée d'eau clairette cy-deſſus deſcrite, ou eau de fleur de peſcher,ou prendre auec vin blanc d'vne poudre faite de racine de grande cõſoulde,noyaux de peſche,noix muſcade, carabe, & ambre gris,faut faire cataplaſme pour appliquer ſur le ventre auec iaune d'œufs cuits durs, ou fricaſſez auec huile de noix & de iaſmin,en y adiouſtant aneth & cumin pulueriſez, ou bien auec poudre de fleurs de camomille,de ſemence de lin, & cumin,farine de febues,beurre frais,& huile de rhuë & d'aneth. *Tranchées.*

Si l'amarry apres l'accouchement eſt desbauché, eſt bon d'appliquer ſur le ventre cataplaſme fait de fiente de vache ou de brebis, ou de chéure,& adiouſtant ſemence de cumin, de fenoüil, d'anis & de perſil, auec vne quantité de fort bon vin : & au defaut de cataplaſme, l'on pourra couurir tout le ventre de la coiffe toute recente du mouton, de brebis, ou de chéure: meſme auoir vne eſcuelle de plane, ou vn godet de terre, & apres auoir frotté les bords dudit godet auec la teſte d'vn ail, l'appliquer ſur le nombril.

Pour la hargne,autrement dite greueure, eſt bon d'appliquer ſur le lieu cataplaſme fait de farine de febues,& lie de vin blanc,ou cataplaſme fait de grãde & petite conſoulde, & de poix nauale, auec bien peu de maſtich, ou com- *Hargne ou boyau aualé.*

presses trempées dedans le ius ou humeur qui sort des petits fruicts des ormes, & par dessus ce cataplasme porter vn brayer. Est bon aussi de boire l'espace de neuf iours, breuuage preparé de ius de racines de seau de Salomon, & fougere femelle, fueilles de bulge & de sanicle, & ce à la quantité de deux doigts, ou bien faites brusler au four en vn pot bien luté limaçõs rouges, redigez en poudre, & donnez de ceste poudre l'espace de quinze iours, voire plus long tẽps si besoin est, auec boüillie aux petits enfans, ou auec potage s'ils sont hors de mammelle. Pour les delicats vous ferez distiller lesdits limaçons au bain de Marie, & baillerez à boire l'eau distillée mesme espace de temps, ou bien faites poudre de la mousse d'espine noire, beuuez-en auec gros vin vermeil le poids d'vn escu par quelques matinées : appliquez cependant vne certaine boüillie qui reste au moulin le papier fait, & le bandez d'vn brayer.

Podagre & chiragre. Pour podagre & chiragre, faites boüillir vne bonne poignée d'armoise en suffisante quantité d'huile d'oliue, iusques à consomption de la tierce partie, faites onguent pour le lieu dolent, donnez à boire le poids d'vn escu de la graine d'hieble auec de la decoction d'vn arthritique.

Goutte sciatique. Pour goutte sciatique, faut appliquer sur le lieu dolẽt cataplasme fait de mie de pain de bourgeois, temperée ou cuite en laict de vache ou de brebis, en y adioustant deux moyeux d'œufs & bien peu de saffran. Autrement faut preparer vn cataplasme auec racines de mauues & guimauues, fueilles de violiers de Mars & de mauues, fleurs de camomille & de melilot, le tout cuit en eau broüet de tripes, puis petry & malaxé ensemble auec iaunes d'œufs, farine de lin, graisse de porc & huile de camomille, ou bien & plus facillement, faut faire vn cataplasme auec fiente de vache, farine de febues, son de froment & semence de cumin, le tout battu & pestry auec oxymel. Vray est que si la partie dolente tire sur le blanchastre & est bien enflée, sera bon d'adiouster aux cataplasmes dessusdits poix nauale & bien peu de souffre. Sera bon aussi de tirer le ius d'hieble, de suzeau & de lierre puis le faire boüillir auec huile de rhuë & de vers, & auec peu de cire en faire liniment. Cataplasme fait de fiente de bœuf ou de vache enueloppée en quelques fueilles de vignes ou de choux, & eschauffée entre les cendres. Et au cas que vouliez amener à la superficie du cuir ce qui est impacté aux profonditez des iointures, appliquez ce cataplasme fait de fiente de pigeon ramier ou domestique vne once, semence de moustarde & de cresson, de chacun deux drachmes, huile de vieilles tuiles vne once, le tout incorporé ensemble.

Pour tremblement de membre, vsez long temps de la decoction d'vn arthritique primula veris & sauge, mangez souuent des pigeons.

Nerfs foulez. Pour nerfs foulez, prenez graine d'hieble meure, mettez-là dans vne phiole pleine à demy, emplissez-là d'huile doliue, estouppez-là fort bien & la faites boüillir vingt-quatre heures en vn chauderon plein d'eau chaude, quand l'eau sera consommée, y faudra remettre d'autre eau chaude, & ce continuer iusques à vingt-quatre heures, lesquels passés ostez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans vn fumier dix iours entiers. Vous pourrez aussi faire huile d'hiebles pour mesme effect, emplissez vn vaisseau de terre plombé, à demy de ius de fueilles d'hiebles, & y versez autant d'huile d'oliue, mettez-y le vaisseau bien estouppé auec paste dedans vn four apres que le pain en est hors, laissez-l'y iusques à tãt que le ius soit consommé: gardez ceste huile pour nerfs foulez &

froissez, ou plus facilement appliquez-y bouze de bœuf ou de vache fricassée auec fort vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier sauuage malaxé auec graisse de chapons, ou huile de tylot, ou de iesmin.

Pour piqueure de nerfs, prenez limaçons auec leur coquille, contusez-les & adioustez vn peu de farine folle prise contre les parois de son moulin, & appliquez sur la piqueure, ou frottez d'huile de vers. *Nerfs piquez.*

Pour nerfs trenchez, prenez vers de terre cruds, broyez-les & appliquez hastiuement sur les nerfs foulez, ou bien faites tremper au Soleil fleurs de suzeau en huile de noix, & en frottez le nerf tranché d'huile, ou frottez de balsamme. *Nerfs tranchez.*

Pour toute autre sorte de gouttes, est bó de faire emplastre auec ius de choux rouges & d'hiebles, farine de febues, fleurs de camomille & roses puluerisées, & l'appliquer sur le lieu dolent. Autrement, ratissez la racine de grande consoulde qui soit encor verte, & nouuellement arrachée de terre, estendez ce qui sera ratissé sur vn linge en forme de cataplasme, & l'appliquez sur le lieu malade. Autrement, prenez racines & feuilles d'hiebles, fueilles de scabieuse, menuë consoulde, sauge sauuage, faites le tout boüillir ensemble en vin, puis passez-le par vn tamis, & adioustez huile d'aspic, eau de vie, & graisse de pieds de bœuf ou de vache. Autrement, prenez vne oye grace bien plumée, & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hachez bien menus auec sel commun, & rostie à petit feu; & ce qui sera distillé soit retenu pour faire liniment sur la partie dolente. On applique aussi pour les douleurs petits chiens sur les lieux goutteux. Galien dit auoir amolly toute duretez de genoux en appliquant dessus vn vieil formage tout rancy de coutus auec decoction d'vn iambon salé. *Gouttes.*

Pour oster enfleure venteuse, faut prendre sel fricassé, & le mettre entre deux linges dessus l'enfleure, ou appliquer vn cataplasme fait de lie de vin blanc, son de froment, & fiente de bœuf fraische. *Enfleure venteuse.*

Pour oster enfleure fort rouge, faites cataplasme auec fueilles & fleurs de violettes fleurs de hannebanne, fueilles de morelle, fleurs de camomille & melilot, le tout boüilly en oxierat passé par vn tamis & appliqué sur le lieu dolent, ou biẽ tirez ius de iombarde, auec bien peu de vin vermeil, & farine d'orge, faites emplastre sur le lieu. La fiente de chéure a vne puissance de discuter les tumeurs scirreuses de quelque difficile resolution qu'ils soient, principalement les duretes inueterées de genoux, la meslant auec farine d'orge & oxycrat en forme de cataplasme. *Enfleure rouge.*

Pour faire suppurer vne apostume, appliquez dessus fiente d'oison qu'aurez fait ieusner trois iours entiers puis nourris de tronçons d'anguille tuée fraischement. Est bon aussi d'appliquer froment crud lóg temps masché, cataplasme fait de fueilles & racines de mauues & guimauues, oignon de lis, mie de pain blanc, le tout cuit ensemble, puis passé, y adioustant le iaune dœuf, & bien peu de saffran. Vray est que si l'apostume est fort froide, on pourra adiouster en la decoction du cataplasme dessusdit, racines de campane, d'hieble, de lis & de couleurée, fleurs de camomille, melilot & oignon, en y adioustant leuain de froment. Pour faire suppurer vn clou, autrement dit furuncle, prenez froment crud long temps masché, ou farine de froment, iaune d'œuf, miel & graisse de porc, puis chauffez le tout ensemble, & en faites emplastre pour mettre sur le mal, ou appliquez dessus fiente de brebis destrempée auec vinaigre au *Suppurer apostume.* *Clou, autrement furuncle.*

cas que le vouliez amollir ou resoudre.

Dartres. Pour dattres faut vser de ius de pourpier, d'esclaire, de plantain, de morelle, & de limon, & si on voit que ce remede ne soit assez puissant, sera bon mesler parmy quelque peu de tartre rouge, & de cette mixtion frotter les places marquées. Autrement, faites tremper l'espace d'vn iour en fort vinaigre blanc, la racine de parelle couppée par taleoles; frottez trois ou quatre fois le iour auec vn taleole le lieu où est la dartre, ou bien faites boüillir dix grains de sublimé, & demie drachme d'aloë, en partie esgale d'eau de plantain & de morelle, à la consomption de la moitié, ou bien faites tremper poudre d'ardoise en fort bon vinaigre auec sel, & en frottez. Autrement, prenez gomme de cerisier, bien peu de souffre, auec deux fois autant de sel que de souffre, faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que pourrez, & de ceste mixtion frottez les lieux entachez ou bien frottez le lieu de vostre saliue à ieun, ou auec vne gomme qui croist à l'entour de la vigne : mais auant les faut frotter auec du sel nitre, ou bien de la Nicotiane pilée, appliquant marc & ius sur la dartre.

Marques de la petite verole. Pour oster les marques & fossettes de la petite verole, prenez vne once d'huile ou de fleurs de mille pertuis, demie once de terebenthine de Venise, autant de haleine, faites le tout fondre sur feu dans vne escuelle de terre plombée quand il commencera à boüillir & s'enfler, ostez-le du feu, & le laissez refroidir, frottez de cét onguent les places marquées de noir, & continuez iusques à ce que les fosses soient remplies.

Vlceres des ongles. Pour les vlceres & apostumes qui viennent à l'entour des ongles, appliquez sur le mal vn petit ver que l'on trouue au milieu du chardon à bonnetier, apres qu'il est sec.

Scribe. Pour les apostumes scirreux, prenez mauues, guimauues, racines de lis, parietaires, fueilles de boüillon blanc, semences de lin & de guimauues, fleurs de camomille & melilot, le tout soit cuit en esgale partie d'eau, de vin, de vinaigre, puis passé par le tamis, en y adjoustant farine d'orge & de febues, poudre de camomille de rose, graisse de poule & beurre frais, faites emplastre sur le mal. Aussi sera bon d'appliquer chaudement vn cataplasme fait de marc des ruches de mousches à miel dissout en vin blanc, & fricassé en la poësle.

Tombe de haut. Pour ceux qui sont tombez de haut, baillez le poids d'vn demy escu de cette poudre auec bon vin, momie, tormentille, rhapontique, sperme de baleine, de chacun vne drachme, ou bien baillez le poids d'vn escu de la poudre faite de la semence de cresson alenois, de momie, de la semence de iombarde preparée, & succre candy.

Playe nouuelle. Pour playe recente faut prendre baume de iardin, grande & menuë consoulde, & bien peu de sel, piller le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bon aussi distiller dans la playe ius de Nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & ius d'icelle herbe pilé, & bander incontinent playe, & tenez pour certain que dans trois iours elle sera reprise. Autrement, prenez pommes d'ormeau, fleurs de mille pertuis & rosmarin, boutons de rose, mettez le tout ensemble en vne bouteille de verre pleine d'huile d'oliue, estouppez diligemmẽt la bouteille, & l'exposez au Soleil, iusques à tant que le tout soit tellement consumé, qu'il semble estre pourry, puis passez-le par vn linge par plusieurs fois, & le reseruez en vne phiole pour en distiller quelques gouttes dans la playe. Le plus prõpt & souuerain remede, est le ius & marc de la Nicotiane, & l'onguent

qui en est fait, dont nous parlerons cy-apres au chapitre septãte sixiéme du liure secõd, cét onguent est fort singulier. Prenez veruaine, aigremoine, betoine & pimprenelle, de chacune vne poignée, lauez-les soigneusemẽt, estant lauées essuyez-les: pilez-les ensemble dedans vn mortier, estant pilées mettez-les dedans vn vaisseau de terre plombé, auec sept liures de vin blanc, boüillis à la consomption de la moitié, le vaisseau bien couuert, à vn feu clair & lent, puis retirez le vaisseau quelque peu du feu, laissez-le refroidir iusques au lẽdemain: passez & exprimez-les quelque peu, eschauffez le plus estroittement que pourrez par vne estime, adjoustez y poix blanche fonduë à part, & passée par vne estamine vne liure, demie liure de cire blanche granuleuse: mastic & terebenthine, de chacune vne once, soit fait auec onguent de consistance. Aussi rien n'est plus singulier *que de prendre* poix grecque, soulphre & olibanc parties égales, *les triturer ensemble* auec aubins d'œufs: & apres auoir estanché & *nettroyé* soigneusement le sang, ioindre estroitement ensemble les léures de la playe, appliquer par dessus auec vn linge & cataplasme, puis bander auec compresses, & l'y laisser ainsi quelques iours, ou bien faites boüillir fueilles de chardon benedict, & farine de froment en vin à la consistance d'õguent; lauez deux fois le iour les vlceres de vin, puis appliquez par dessus cet onguent: ou lauez la playe auec decoction de dent de Lyon, plus facilement prenez de la fange trouuée sous les seilles & seaux, & appliquez sur la coupeure, elle la ferme incontinent.

Pour toutes playes tant vieilles que recẽtes, vlceres & entameures de chair, prenez fueilles de plantain, lancelec, mauue, toute-bonne, de chacune vne poignée, sauge franche enuiron vingt quatre fueilles, toutes les herbes susdites soient tres-bien nettoyées, lauées, puis pilées bien fort toutes ensemble. Ce fait prenez cinq quatterons de vieil oing, mettez-le en vn pilõ, & le faites fõdre & boüillir auec lesdites herbes, & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous le coulerez, & y adiousterez encens aussi gros qu'*vne noix, cire vierge & poix raisine de chacune* aussi gros que deux noix, faites fondre afin que le tout reuienne en forme d'onguent, duquel vserez pour toutes sortes de playes. Autremẽt prenez souffre tres subtilement puluerisé & tamisé, mettez-le dans vn vaisseau de verre, & par dessus versez huile d'oliue, tant qu'il supernate quatre ou cinq doigts, exposez-le en grand Soleil par dix iours, le remuant plusieurs fois d'vne spatule de bois nette, & tenant ledit vaisseau tousiours couuert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans. Au bout desdits dix iours vuidez toute l'huile par l'inclination (qui a attiré à soy toute l'essence de souffre) dedans vne bouteille de verre auec vn entonnoir, sans qu'il y entre rien du marc, & boucherez la bouteille diligemment, & quand vous en voudroz vser, tremperez charpie, linge blanc, cotton ou laine noire dedans, & l'appliquez sur les parties blessées, vlceres & entameures, *mesmes sur* les apostumes, continuant tous les iours iusques à tant qu'elles soient guaries. Vous pouuez remettre huile pour la seconde fois, sur le marc d'où auez tiré le premier par inclination, & faire comme du precedent. Tenez pour asseurez ces deux derniers remedes.

Playes vieilles ou nouuelles.

Pour les anthrax, charbons & autres tumeurs pestilentes, appliquez rhuë contuse: auec leuain, acre, figues, canthatides, oignons & scille, chaux viue

Anthrax, charbons.

sauon armoniac,& bien peu de theriaque.Cét emplastre fait sortir hors les tumeurs,ou bien prenez vn crapaut, faites-le seicher,tant au Soleil ardant,que dans le four,& mettez-le en poudre,& appliquez de cette poudre sur le charbon,il tirera hors tout le venin, ou bien appliquez sur le charbon vne grenoüille toute viue; si elle meurt,encore vne autre, & repetez cela tant de fois qu'il y en demeure vne viue,ainsi attirerez hors tout le venin.

Vlcere de verole. Pour vlceres de veroles,ou autres telles vlceres malignes,prenez dix pintes d'eau,ferrez-là auec de gros fers tous flamboyans,tant & si long temps que les dix pintes reuiennent à cinq; dedans ces cinq pintes mettez tréper l'espace de vingt quatre heures vne liure de chaux viue,puis coulez ladite eau, estant coulée,dissoudez y quinze grains de vert de gris,& autant de vitriol, vingt grains de camphre;ceste eau est singuliere pour deterger & desseicher les vlceres. Autrement,mettez boüillir en vaisseau de terre tout neuf eau fort claire. Quand elle commencera à boüillir,versez-là incontinent dessus chaux viue, & toute fraische mise dedans vn autre vaisseau tout neuf: laissez l'y reposer si lóg téps, iusques à tant qu'apres l'auoir escumée, elle deuienne claire& transparente,la chaux demeurant au fond du vaisseau en forme de boüillie,à la parfin vous recueillirez l'eau nageante par dessus en penchant le vaisseau,&la chaux demeurant stable au fonds, & la mettez dedans vne phiole nette, ou autre vaisseau bien estoupé pour vous en seruir, en laquelle tiede faites tremper vn linge,& l'appliquez au lieu d'emplastre sur l'vlcere,& renouuellez souuent.

Playe d'vne pistole. Pour attirer miraculeusement la balle, faites vne tente de coin,& au defaut d'iceluy de cotignac simple,oincte d'huile d'œufs,& mettez-là dedans la playe d'vne pistole.

Playes interieures. Pour playes interieures,esquelles on ne peut mettre tente,faut boire souuent de la decoction de sanemonde, & en lauer les playes exterieures,ou bien prenez armoise,grande & moyenne consoulde,betoine entiere,aigremoine, racines de garence,autrement nommée herbe aux Teinturiers, racines de lácelée, autrement dite herbe aux Charpentiers, sauge,feuilles de ronces, persil,ortie griesche,soucy,sanicle,bugle,piloselle,pimprenelle, & de l'herbe au charpentier,dent de lyon,de plantain,sommitez de chanvre,fougere femelle,buglose, gentiane,veruaine,langue d'oiseau, herbe terrestre, scordium, herbe à chat, herbe robert,quinte-feuille, tanaisie, toutes les capillaires,de chacun vne demie poignée,raisins de Damas nettoyez de leurs pepins,regallisse, semence & fleurs de mil pertuis,semence de chardon benedict,de chacune vne once,trois fleurs cordiales quatre onces:le tout ainsi soigneusement nettoyé, soit broyé bié fort,puis passé par vne estamine,auec vne pinte de vin blác;faut faire boire de ce breuuage enuiró deux doigts à celuy qui est navré à ieun, vne heure auát le manger,& autát auant le soupper.Si ces ius te desplaisent,au lieu de broyer les choses dessusdites, tu en pourras faire decoction en eau commune, en adioustant sur la fin de la decoction, vin blanc, miel rosat,& syrop de roses seiches. Cependant faudra nettoyer la playe du vin blanc tiede, & mettre dessus vne fueille de choux rouge chaufée au feu, mediocrement verte, & garder le malade de viandes salées,espisée,fort vin,grand trauail,& des femmes.

Nœuds. Pour faire esuanouyr & resoudre les nœuds en quelque partie du corps qu'ils soient, prenez le plus vieil & plus pourry formage que pourrez trou-

cer,pestrissez-le auec broüet où aura long téps cuit vne piece de lard gras,faites emplastre pour appliquer sur le lieu, ou bien pilez en vinaigre coque de Leuant auec myrrhe, appliquez sur le lieu, & verrez effet merueilleux. Autrement prenez neuf pinte d'vrine,ausquels faites boü illir longuemét deux poignées de melisse & dent de lyon dans vn pot de terre fort bien couuert, iusques à tant que tout reuienne à vne chopine,puis exprimez les herbes:en l'expression, mettez demy liure de graisse de porc recente sans sel, quatre onces d'eau de vie,faites le tout boüillir l'espace de demy heure, puis adioustez huile d'aspic de rosmarin, once de chacun, argent vif le poids de deux escus, meslez le tout ensemble en remuant fort auec vne spatule:& par ce moyen ferez onguét duquel vserez pour frotter les parties réplies de nœuds pres le feu.

Pour cheueux qui sont tombez pour taigne ou autrement frottez le lieu depilé auec vne piece de drap teint, qu'il seigne,puis oignez-le auec onguent fait de miel, ou huile de lin & poudre de mouschettes rostie sur vne tuile ardante, ou auec fiente de soury broyée auec miel, ou auec coquilles de noix bruslées,broyez & meslez auec vin & huile. *Cheuaux de poil.*

Pour vlceres difficiles à guerir,amassez auec linges estendus sur l'herbe auát le Soleil leuant du mois de May, rosée d'iceluy mois,puis exprimez iceux linges pour en auoir la rosée, laquelle ferez boüillir & escumerez, en boüillant trempez plusieurs plumaceaux de linge delié dans ceste liqueur qu'appliquerez sur les vlceres malignes, puis quand cognoistrez que les vlceres ne seront plus si ordes,&qu'elles monstreront quelque peu de belle chair,faites boüillir en ceste liqueur de rosée quelque peu d'alun&d'oliban,par ce moyé vous les consoliderez entierement; ou bien faites poudre de coquille cruë ou bruslée, d'huistre, ou de fiente de chien qui n'aura rongé que des os l'espace de trois iours,apres auoir desseiché ladite fiente: & par dessus telles vlceres espandez de ceste poudre, il n'y a point de plus notable desicatif, ou bien faites poudre de pourriture de bois. *Vlceres.*

Pour mules aux talons,faites cendres de vieilles sauattes bruslées, & d'iceux auec *huile rosat oignez les mules*,ou bien appliquez *sur* les mules escorce de grenade cuite en vin. *Mule aux talons.*

Pour meurtrisseure,faites tremper en eau boüillante vn noüet plein de sel & en fomentez les lieux meurtris. *Meurtrisseures.*

Pour oster les verruques & porreaux,frotez-les auec laict de tythimal,ou appliquez-y de la poudre de sauine ou d'hermodacte incorporée auec oxymel squillitique ou ius de soucy; la fiente de brebis destrempée auec vinaigre & appliquée guerit toutes verruques pensiles. *Verruques.*

Pour le noli me tangere il est esteint,si on y applique la Nicotiane, ainsi que dirons au *liure* 2. chap.76. *Noli me tangere.*

Pour faire mourir cirons, faites decoction ou lexiue de fueilles d'aluine autonne,noyer,en vinaigre bien fort. *Cirons.*

Pour toute brusleure ou eschaudement de feu,prenez decoctió de raue auec lexiue de chaux viue, ou oignon cuit sous les cendres,ou huile de noix auec eau,ou iaune d'œuf dissoult auec huile,ou fiente de poule destrempée auec huile rosat ou bien mousse d'espine noire,la plus desliée que pourrez trouuer,desseichez-la au four ou au Soleil, faites-en poudre subtile, & auec laict de féme qui allaicte vn fils,preparez liniment pour faire froter les lieux bruslez,ou bié *Brusleure.*

prenez-y eau falée ou faumeure,trempez-y vn linge, l'appliquez par deſſus la bruſleure,ou ſauon commun auec miel & beurre, ou ius d'oignon, ou huile d'œuf,ou bien faites diſſoudre alun, coupperoſe,ſein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre:verſez par pluſieurs fois ceſte eau de pot en pot : trempez vn linge en ceſte eau tiede ſur les cendres & l'appliquez,ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les enſemble auec huile de noix & eau roſe,adiouſtez-y le deſſus de l'eau en laquelle on aura eſteint chaux viue:agitez encor le tout enſemble,puis le laiſſez repoſer.

Gratelles. Pour gratelles, rongnes & autres ſortes demangeaiſons qui viennent aux mains,iambes & autres parties du corps. Prenez eau de forge de mareſchal, mettez-y fondre vne poignée de ſel:de ceſte eau tiede lauez le lieu grateleux: quand la galle ſera ſeichée, eſtuuez-là auec creſme de laict de vache,ou bien prenez terebẽthine de Veniſe deux parties,lauez-là par cinq ou ſix fois en eau fraiſche, ou en eau roſe, apres qu'elle ſera bien lauée adiouſtez vne partie de beurre frais ſalé,iaune d'œuf, & le ius d'vne orange aigre: faites-en liniment, duquel faudra froter le lieu galleux deuant le feu, ou bien pour les petits enfans prenez ius d'orties,& onguent populeon, faites-en liniment,ou bien prenez ſuye ſubtilement pulueriſée, meſlez-là auec vinaigre fort, oignez-en la place apres que l'aurez bien frotté iuſques à robrication du cuir.

Chancre. Pour chancre,prenez miel roſat,alun de glace, ſel & vin blanc,faites boüillir le tout iuſques à la moitié & paſſer par vn linge,puis en reſeruez l'eau pour lauer le chancre. L'on approuue beaucoup l'eau diſtillée de fiente de vache toute recente pour en lauer les lieux chancreux.

Taigne. Pour taigne,lauez iuſques au ſang la teſte du patient de piſſat de bœuf, puis la ſaupoudrez de poudre faite du blanc de fiente de poulaille ſeiché au four,ou de ſuye ſubtilement meſlée auec fort vinaigre.

Pour noircir les cheueux. Pour noircir les cheueux à quelque perſonne. Prenez telles quantitez qu'il vous plaira de noix de galles,pulueriſez-les & les mettez ſur le feu en vne poëſle de fer & les y laiſſez tant qu'elles deuiennent bien noires, puis iettez par deſſus fil à fil huile d'oliue en les remuant touſiours, de façon que l'huile ſoit beuë & les laiſſez ſeicher ſur le feu,puis oſtez-les & les pilez fort bien: adiouſtez à ceſte poudre vitriol,roſmarin,ſel gemmé, terre d'ardillerie ſeiche: cloux de giroffle,tous auſſi pulueriſez.D'autre part,faites boüillir en vin eſcorce de noyer & de grenade, alun, autant de l'vn que de l'autre, ſi long temps que le vin deuienne noir comme encre:coulez ce vin,& y iettez poudre premier que l'appliquer:degraiſſez la teſte auec vne fort bonne lexiue,eſſuyez-là,puis la lauez de ce vin où ſont les drogues,& la coiffez ſans la decoiffer cinq ou ſix heures;en fin lauez-là treſbien auec eau & vin,& la deſſeichez: les cheueux demeureront noirs pour cinq ou ſix mois.

Morſure de chien enragé. Contre morſures de chien enragé,faites manger de la racine d'eſglantier odorant,fomentez le lieu auec vrine de ieune enfant,ou auec le marc de la decoction de rhuë,figues,choux rouges,& ſel meſlé auec miel & beurre.

Morſure de ſerpent. Si le Laboureur,ou quelqu'vn de ſes gens a eſté mors de ſerpent,faut ſoudain qu'il boiue quatre doigts de ius de freſne exprimenté auec vin blanc, & qu'il mette ſur la morſure en forme de cataplaſme, les feuilles deſquelles le ius aura eſté exprimé,ou bien qu'il inſtille dedans la morſure trois ou quatre gouttes de laict de figuier, ou figues, ou quelques grains de mouſtarde pilez en

vinaigre, ou bien prenez fueilles de boüillon blanc, cariophyllata, de groselier rouge de chacun vne poignée: faites cuire le tout en vinaigre & vrine d'homme esgale quantité, iusques à la consomption de la moitié: beuuez trois ou quatre doigts de ceste decoction, & fomentez la morsure des fueilles.

S'il aduient que quelque serpent soit entré dans le corps du laboureur, ou de ses gens, dormant la bouche ouuerte és prez, iardins ou autres lieux, rien n'est plus souuerain pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de receuoir auec vn entonnoir par la bouche la fumée d'vn parfum fait de quelque vieille sauatte, car le serpent hait sur tout telle puanteur: & boire de la decoction de veruaine faite en vin blanc, chose experimentée. *Serpent entré au corps*

Si l'on a aualé vne sangsuë en beuuant de l'eau, faut donner à boire punaises de lict auec fort vinaigre. *Sangsue.*

Si quelque soury, araignée, mousche, guespe, frelon ou autre beste venimeuse par sa piqueure ou morsure vous a enleué la chair, frotez tout doucement la place offencée auec ius de iombarde, & incontinent la douleur & enleueure s'appaiseront, ou bien frotez le lieu de vostre saliue, ou bien mettez sur le lieu piqué bouze de vache ou de bœuf toute chaude. *Picqueure d'airaigne.*

Pour faire mourir les poux, frottez le lieu de ius de geneſt, meslez-le auec huile de raue, ou de geneure, ou auec decoction de staphisagre, ou bien faites boüilli dãs vn pot de terre plombé, partie esgale d'oliban & de lard, reduisez-les en consistance d'onguent, passez le tout par vn tamis reseruez ceste meslange pour en frotter la teste, ou les lieux où sont les poux. *Poulx.*

Pour auoir mangé des potirons, beuuez auec ozymel fiente de poule broyée, & serez guaranty sur l'heure de vostre pesanteur & suffocation d'estomach, ou bien beuuez lexiue de sarment auec peu de sel. *Potirons mangez.*

Et d'autant qu'en la pluspart des maladies cy-deuant specifiées & autres telles est besoin de purger les humeurs vicieuses qui s'amassent au corps. La fermiere biẽ aduisée pourra dispenser ce medicament purgatif, prenez miel vterre vne liure, rhubarbe ou sené, ou agaric, l'vn d'iceux, ou tous les trois reduicts en poudre, quatre onces: meslez ceste poudre parmy le miel, & l'y laissez l'espace de soixantes iours à l'ombre en vn pot bien couuert: remuez la tous les iours & ostez l'escume que trouuerez par dessus, le miel retiendra toute la vertu du medicamẽt, & reiettera par l'escume la substance d'iceluy, si bien qu'il demeurera tout pur. Pour rendre ceste composition plus plaisante, vous y pouuez mesler quelque drogue plaisante & de bon goust.

Si desirez estre instruits de plusieurs autres remedes prompts & faciles, voyez nostre liure Latin, *Thesaurus sanitatis paratu facilis.*

Les vaches & veaux. CHAP. XIII.

POur le regard de la nourriture des vaches, face, la fermiere que ses seruantes curent souuent l'estable: car il n'est rien qui tant leur face de bien, & tant les preserue apres le bon fourrage, que la netteté de leurs estables; qu'elles les bouchonnent le long du dos, le col & la teste, & non plus, auec vn bouchon de paille durement entortillé & bien rude. Au retour des champs, & le matin apres les auoir traittez, qu'elles remplissent soigneusement les trous *Estable nette.*

Vaches menées au taureau. qui sont en l'air de l'estable où leur pissat croupit, & sement sur l'aire quelque sable & grauier, pour leur entretenir le pasturon. Qu'on ne les meine au taureau qu'elles ne soient en leurs tiers an, ne plus auant que iusques au douziéme: car si plustost les faites porter, elles ne pourront parcroistre en leur deuë force & stature, porteront des veaux my aduortez, menuets & foibles: & ayant passé leur an deuziéme vous leur faites cõtinuer leur port, leurs veaux n'en sõt si vigoureux, ny de si belle taille. Vous les y menerez par tout le tẽps des mois de May, Iuin & Iuillet, que les herbes deuiennent en vigueur: aussi enuiron ce temps-là elles sont en la force de leur rut, & sans conduite recherchent le taureau. Et cognoistrez leur rut à leurs ongles si elles sont enflées, & à leurs mugle mens cõtinuels, & aux saillies qu'elles fõt sur les taureaux. *Rut de vache.* Le profit qui resulte qu'elles sont emplies enuiron ledit temps, est qu'elles viendront dix mois apres (qui est le temps de leur droite portée) à veeler aux approches des herbes nouuelles, qui leur renouuellerõt leur laict, dõt les petits en serõt mieux nourris. *Signes d'vn bon taureau.* Pour les faire plustost retenir & conceuoir à la saillie du taureau, il les luy faut liurer bien maigres, car elles en conçoiuent plustost; au contraire le taureau estallon doit estre gras, dru & bien refait, ayant esté ja deux mois auparauant bien nourry d'orge & de vesse, lequel doit estre choisi plus long que haut, de poil rouge, large d'espaules, gros de iambes, estroit de corps & rond, large de poictrine, court de teste, large de front, de contenance fiere, espouuentable de regard, les yeux noirs, les cornes courtes, la queuë longue & fort veluë. *Vache pleine.* Et s'il aduient que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut, on les doit mettre en appatit, en leur mettant pres des nazeaux queuë de cerf brûlée, ou vsant d'autre mixtion, de laquelle parlerons au traitté des cheuaux. Durant le temps de leurs ventrée & portée, il les faudra choyer, qu'elles ne saillẽt les fossez, ny brossent & faussent les hayes & buissons, & quelque peu de temps auant qu'elles veelent, les nourrir dans leur estable, ou dans la court de bon fourrage, ou de bourgeõs, sans aucunement les traire: car le laict qu'elles peuuent lors auoir ne vaut rien, & deuient dur comme pierre. Quand elles auront veelé, ne les faut traire pour en faire beurre ou formage, si ce n'est deux mois apres: lequel temps passé les renuoyerez aux champs, ne leur donnant leurs veaux pour les allaicter, qu'à leur retour des champs au soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais que leur tiendrez prest, & au matin premier que les enuoyer paistre. *Vaches demandent eau claire comme le cheual la trouble.* En quelque estat qu'elles soient, ne les faire abbreuuer que deux fois le iour en Esté, vne fois en Hyuer, non d'eau de riuiere ou de fleuue, mais d'vne eau qui soit quelque peu tiede, comme celle de pluye, ou de palus ou de puits tirée de lõg tẽps: car l'eau de puits pour sa frigidité pourroit nuire à leur petit. Vray est que la vache ne refuse aucune eau qui est sans vice, pourueu qu'elle soit claire; car elle aime l'eau claire sur tout, tout ainsi que le cheual l'eau trouble, estant l'vn des signes de la bonté d'iceluy, s'il trouble l'eau auec le pied premier que se prendre à boire. Et quand aux petits veaux, apres que la vache aura veelé, les luy faudra laisser, auec bonne littiere de paille fraische, tant qu'elles les ait leschez, nettoyez & bien essuyez, & encore cinq ou six iours apres: car sa compagnie les reschauffe & asseure, puis vous les rangerez à quelque taudis à part, auec bonne litiere, là leur rafraischissant souuent, dont vous les tirerez quand les voudrez faire teter, & les ramenerez aussi-tost qu'ils auront esté allaictez de la mere. Et si vous

voyez, ou qu'ils ne veulent teter, ou les voulans faire teter, qu'ils ne fassent qu'hazarder les trayons de la mere, sans en pouuoir laisser aucun, vous les regarderez sous la langue s'ils auroient point les barbes, qui est vne carnosité blancheastre, qui leur surcroist sous la langue presque en façon de pepie & la leur osterez doucement, sans leur escorcher la langue, auec petites pincettes tranchantes, leur lauant par apres l'endroit, ou auec vin vermeil tout pur, ou auec destrempis de sel d'ail & bien pilez ensemble: car ceste maladie là les rendroit langoureux iusques au mourir par faute de teter. Que la fermiere soit aussi soigneuse d'oster les poux qui surprennent les veaux, & les font viure en langueur sans pouuoir profiter, tout ainsi que fait la galle quand ils l'ont, ce que elle cognoistra quand leur peau se refrongnera en forme de petits sillons, & que leur passant la main par dessus elle sentira la peau rapeuse, & le poil herissonné. Pour guerir cette galle, elle les frottera auec beurre, ou auec huile de cade, par tous les endroits du corps où la galle les tiendra. Mais comme il est bien plus excellent d'obuier aux maladies que les guerir. La Fermiere fermera le pas à ces deux chagrins, si elle fait bouchonner auec poignées de pailles sans lieüre, ses veaux deux fois le iour, si elle ne laisse croupir le pissat sous eux, si elle les entretient de littiere fraische & seiche, faisant oster leur fiente soigneusement d'emmy leur littiere.

Barbes aux veaux.

Poux & galles des veaux.

Or pour retourner au gouuernement des vaches, la Fermiere ordonnera quand il les faudra deslaitter, qu'elles soient tirées de soir & matin, à heure propre & en leur repos; que le laict en soit separé incontinent qu'il sera prins, & le beurre longuement battu sans rien perdre, les formages bien creimez, pressez & esgouttez, & sur tout que ses pots, huches, couloirs, esclisses, chazieres, & autres vaisseaux seruans à la laitterie, soient bien nets, & que nulle des seruantes touchét aux beurres & formages estant en son mois. Au matin auant qu'aller aux champs fera chastrer le veau dans le temps de deux ans, non plus tard : car les veaux croissent d'auantage quand ils sont chastrez au temps de leur croissance, d'autant que leur corps en est rendu plus humide. Lors qu'ils seront chastrez, à raison de leur douleur, leur donnera à manger foin coupé menu: & meslé auec son, iusqu'à tant qu'ils soient rentrez à leurs appetits accoustumez : ne les chastrera en temps froid ou chaud excessif, ou la Lune estant en decours: sur les trois ans les baillera au bouuier, pour les commencer à dresser au traict ; comme aussi elle luy baillera ses vaches praignes, & celles qui depuis neuf ans ne portent plus : car elles peuuent encores seruir au collier.

Vaches.

Chastrer les veaux.

Au surplus elle estimera tousiours la vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire mouchetée, ou tachetée de blanc & noir, qui ait la pennetiere grande & aualée, le ventre grãd, large front, l'œil noir & gros, les cornes non recroquebilées, ne courtes, ny menuës, ains polies, noires, & de taille compassée, l'oreille bien veluë, la machoüere serrée, le musle gros, les nazeaux ouuerts & roupieux, les léures abatues & noires, le poil poly & espais, les iambes courtes, les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, longue queuë iusqu'au talon, les ongles courts & égaux, la poictrine large, & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs. Quand aux maladies des veaux & vaches, elle les traitera ainsi que sera dit cy apres au chapitre du Bouuier.

Signes de bonnes vaches.

La bouze de vache eschauffée entre les cendres estant enueloppée en quelques fueilles de vigne ou de choux appliquée en forme de cataplasme, appaise la douleur sciatique: fricassée auec vinaigre fait suppurer les escroüelles: fricassée dans vne poësle auec fleurs de camomille, melilot, ronce, diminuë la tumeur des testicules: appliquée toute chaude sur les lieux tumides des hydropiques les guarit totalement: mise sur le lieu piqué par mouche à miel, taons, & freslons, subitement oste toute la douleur.

La maniere de faire ionchée, beurres & formages.

CHAP. XVI.

Laict.



Era soigneuse, tant pour la nourriture des gens, qu'aussi pour retirer le denier, d'employer diligemment les filles & chambrieres à biẽ gouuerner le laict de ses vaches, pour la façon des beurres & formages. Et quand au laict, il ne faut qu'elle face estat ny reserue de celui qui vient incontinent apres que la vache à veelé: car auec ce qu'il ne vaut riẽ ny à formage, ny à berre, encores est-il fort dãgereux d'vn vser. Aussi voyõs nous que les meres qui veulent allaicter leurs enfãs n'õt garde de donner de ce premier laict à leurs petits, pour les raisons que tu apprendras de nostre liure de maladies des femmes. Dés que le laict sera tiré, le mettras en vn lieu où il soit tiede, afin qu'il se puisse plus long temps garder, & plustost cailler, parce que la chaleur contregarde & espaissit le laict, comme la froidure l'aigrit & le fait incontinent tourner: & pour euiter ce, est bon le boüillir en le remuant souuent auant que le mettre reposer, si d'auãture on le veut garder iusques à trois iours, ou quelque peu d'auãtage. Elle connoistra le bon laict par sa blancheur, odeur plaisante, saueur douce, substance moyennement espaisse en sorte qu'instillé sur l'ongle ne coule soudainement, mais y demeurer, & garde long temps sa rõdité. Ne laissera lõg temps reposer le laict plus d'vn iour, en Esté principalement, Automne & le Printemps, esquels le laict pour la chaleur ou moderatiõ du temps se gasteroit, & tourneroit incontinent, ains le plus soudain qu'elle pourra en tirer la cresme, iõché, beurre formage, mesgue ou autre profit que la bonne mesnagere a accoustumé d'en retirer selon le temps, combien qu'en Hyuer d'autant que les vaches ont fort peu de laict, estant lors pleines, elle pourra amasser trois ou quatre traictes ensemble, lesquelles ne se gasteront si facilement pour la froideur de l'Hyuer, qui fait cailler le laict soudainement, aussi en ce temps elle tirera fort peu de beurre, & mettra tout son laict en formage. Vray est que d'autant qu'en Hyuer les formages ne sont de si grand valeur, ny si bons & delicats qu'en Esté, Printemps, & Automne, à raison des herbages, n'y aura pas grand danger à esbeurrer les formages plus en Hyuer qu'en autre temps.

Gardes de laict.

Bon laict.

Cresme. Elle amassera la cresme par dessus le laict, incontinent apres que le laict sera tiré de la vache, bien peu refroidy, & de ceste cresme fera les formages de cresme qu'on a accoustumé devẽdre en Esté, pour les petites collations & desserts: Le Italiens à ceste cresme meslent succre fin bien puluerisé auec eau rose.

Ionchées. De laict caillé & espaissi sans presure fera les petits formages, que l'on appelle à Paris ionchées.

Les Normands font boüillir du laict auec aulx & oignons, & le reseruent en vaisseaux pour leur vsage, & l'appellent laict aigre ou serat. *Laict aigre ou serat.*

Le mesgue pour seruir pour la nourriture de ses pourceaux & chiens, mesmes en temps de cherté, pour subftéter sa famille, si elle le fait boüillir quelque peu. *Mesgue. Beurre*

Pour faire le beurre reseruera le plus recent & gras laict qu'elle aura, duquel ne tirera aucune cresme & fera estat de dix liures de laict pour tirer deux liures & demie de beurre, pour le tirer le battre longuement en vaisseau à ce propre, principalement durant les grandes chaleurs, lesquels empeschent que le beurre ne se prend & fait si tost. Si elle veut faire estat de vendre, le salera & mettra en pots de terre, tels que voyons estre apportez à Paris, de Bretagne, Normandie & Flandre. Le beurre de couleur iaune est le meilleur, le pire est de couleur blanche, celuy qui est de May est le meilleur de tous. *Baril de beurre. Façon des formages.*

Quant à la façon des formages, choisira le plus gros & gras laict, pur & frais tiré pour faire formage qui se puisse garder long temps, duquel ne tirera cresme ny beurre: mais tel qu'il viendra de la vache, tel sera mis en vaisseaux pour le cailler & faire prendre. La maniere de le cailler, est de mesler parmy presure, ou tourneure d'agneau, de cheureau, ou de liéure ou fleur de chardon sauuage, ou graine de chardon benedict, ou ius de figuier qui sort de l'abre quand on incise l'escorce verte, ou les fueilles & la cheueleure qui croist aux petits bouts de l'artichaud, ou gingembre, ou la peau de geline domestique, qui reçoit la fiente dans son petit ventre, ou œufs de brochet, auec lesquels on fait les formages de Caresme, que l'on appelle à la chardonnette. Qu'elle se donne garde d'y ietter tant soit peu de vinaigre: car vne seule goutte de vinaigre est assez suffisante pour empescher la coagulation de laict. Le pot ou est le laict ne doit estre sans quelque chaleur pour le tenir tiede: toutesfois ne le faut approcher du feu ny aussi l'en tenir loin. Et quand il est prins, on le doit mettre soudain dans les esclisses ou formes: car il est vtile que le mesgue s'esgoule, & se separe du laict qui sera prins. Sur tout faut que les chambrieres qui vaquent à la façon des formages soient nettes, propres, les mains & bras retroussez, & sur tout loin de leurs mois. Aussi les Auuergnats, qui font grand estat de leurs formages, choisissent de ieunes enfans de quatorze ans, propres, nets & bien polis, n'ayans les mains galeuses, ny farcineuses, ny mesme de chaleur intemperé: car ils pensent & se persuadent que telles ordures des mains empeschent l'entiere cogulation des formages, & les rendent œillettez. *Caille le laict. Formages à la chardonnette.*

Si elle les veut desseicher, endurcir, & garder long temps, fera soigneusement escouler le mesgue & laict clair, puis les arranger sur les clayes propres à cela, au cellier, ou en quelque lieu obscur & froid, ou bien les pendre en quelque lieu haut & aëré, pourueu que le Soleil ne donne sur les formages: les remuera tous les iours iusques à ce qu'au quatriéme ou cinquiéme iour ils ietteront de la fleur, comme si c'estoit farine, & lors iettera vn peu de sel menu par dessus, le lendemain les tournera de l'autre costé, & y fera le semblable, puis les tournera tous les iours & nettoyera si besoin est de tous costez, & à l'entour auec vn cousteau non taillant, & qui soit fait à propos. Quelque temps apres quand elle cognoistra qu'ils seront aucunement secs, les mettra en autre lieu, en vn plancher sur des eschelles auec des ais: les nettoyera & raclera souuent, & tiendra les ais bien nets: & si pour les auoir trop gardez, ils deuiennent durs & amers, les enterrera en grauois, ou mettra dedans farine d'orge, ou dedans pois *Formages durs.*

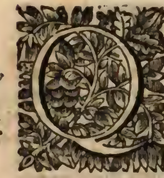
ciches, ou les couurira de fueilles de serpentaire, lesquelles empeschent sẽblablement qu'ils ne soient mangez de mites, ou deuiennent pourris. Et au cas que les vers les rongeassent, ostera cette vermine, & les oindra auec huile de lin, ou marc d'icelle, qui les conseruera tresbien, ou les mettre parmy vn grand tas & monceau de graine de millet ou de lin, qui les tiendra en fraischeur en temps chaud, & en chaleur en temps froid. Et parce que la grande maistrise de ces formages est de les mettre affinir: elles les reduira au fin, les mettant en des armoires desrobées dedans le mur des caues sur des tablettes, les ayant auparauant arrousez d'huile d'oliue, ou de graine de lin & vinaigre meslez ensemble.

Bonté de fromage.

Elle iugera le bon formage, s'il est gras & pesant, la tranche bien vnie, quelque peu iaunastre, doux au gouster, plaisant au sentir, & nullement pourry, ny plein de mittes, ou de vers, & qui est fait de pur laict de vache, sans y mesler de celuy de brebis, qui rend le formage moins sauoureux, & plus blanchastre. Vray est qu'on le peut faire iaunastre en y meslant quelque peu de saffran, comme font les Poicteuins, vn vieil formage tout rancindé, pilé & meslé auec decoction d'vn iambon salé, appliqué en forme de cataplasme amollit toutes duretez des genoux.

Les Poules. CHAP. XV.

Gelinier tenu net. Paniers à pondre. Iuchoirs & montoire. descrottez. Abbreuoirs nets.


Vand au gouuernement des poules, qui est le principal estat de la Fermiere, elle doit estre soigneuse que le gelinier soit tous les iours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors, & la fiente mise à part pour l'amendement des prez. Les paniers à pondre souuent secous & rafraischis de paille nette & de nyeux, & les iuchoirs & montoirs descrottez toutes les semaines. Le tect fermé tous les soirs à Soleil couchant à cause des foüines, & ouuert tous les matins à Soleil leuãt; les abreuoirs nettoyez & remplis d'eau nette tous les iours, deux fois en Hyuer & trois fois en Esté. Que tousiours leur eau soit claire de peur qu'elle ne leur engeudre la pepie, laquelle leur vient aussi tost de la saleté de l'eau, que du defaut d'icelle: Qu'elle fasse semer souuẽt paille fraische pres le fumier, & au droit de la grange où la volaille gratte, & par endroit y mettre du sable, poussier, ou des cendres pour leur donner le plaisir de s'espousser au Soleil & se nettoyer les plumes; Qu'elle fasse oster le marc du vin & autres fruicts de l'endroit où elles hantent, car cela les garde de pondre. Et faut encor qu'elle ait ce soin de voir par tout le gelinier qu'il n'y ait latte rompuë, ny endroit escaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc enleuée pour obuier au danger des chats, renards, bellettes, putois, foüines & autres bestes, qui la nuict peuuent rauir, mesmes à l'escouffle, au milan, au chathuant qui quelquefois entrent iusques dedans le poulailler pour rauir les petits.

Paille fraische. Espoussement de ment de poules, empesche pondre aux poules, à oster. Bestes à craindre pour les gelines. Aisles des coqs ou chapons ne sont à rongner.

Et pour ne les perdre l'on doit à celles qui souuent volent sur les murailles rongner les grandes plumes de l'vne des aisles, & ne les laisser entrer vne fois aux iardins: car elles en feroient coustume, & si cela les garde de pondre, & pour plus seure deffẽce, outre ce que dit est (car aux coqs & chappons n'est pas bõ de rongner l'aisle) faut attacher & arranger des fagots d'espines au dessus des mu-

tailles d'iceux iardins & ailleurs.

Le poulailler sera situé au costé de la metairie, loin du logis du maistre, à cause que ses oiseaux sont fascheux, salissent tout, & tourmentent vn mesnage: tourné à l'Orient d'Hyuer, pres du four ou de la cuisine, s'il est possible, afin que la chaleur qui aide à pondre aux gelines, & la fumée qui est fort saine à la poulaille vienne iusques là. Aura petite fenestre droite à l'Orient, par laquelle la poulaille pourra sortir à la court au matin, & y r'entrer au soir, que l'õ fermera de nuict, afin qu'elle niche plus asseurément hors du danger des bestes qui ont coustume luy faire la guerre. Par dehors & du costé de la court il y aura des petites eschelles, par lesquelles les poules monteront iusqu'à la fenestre & dans leur poulailler, pour nicher & se reposer de nuict. Faut que le poulailler soit bien enduit & poly par dedans & par dehors, afin que les chats & foüines, & couleuures & autres bestes dangereuses ne puissent approcher des poules; & qu'aupres du poulailler emmy la court y ait quelques arbres ou treilles de verjus; afin que les poules ayent de l'ombre en Esté, & les poussins quelque couuerte & deffence cõtre le Milan ou huiants, & autres oiseaux de rapine. Il n'est bon qu'elles dorment sur le plancher, à ce que leur ordure & fien ne s'attache à leurs pieds: car cela leur cause les gouttes & les fait podagres. A cette cause faut ficher le long du poulailler vn pied au dessus du plancher, & à deux pieds pres l'vn de l'autre, des perches en quarré, non rondes, pource que si elles estoient rondes la poulaille ne se pourroit bien asseurer dessus. Vis à vis du poulailler, & vn peu à l'escart dresserez vn fumier pour l'entretenement des poules en cette sorte: mettez grande quantité de terron dans vn grand trou creusé à cette fin, lequel vous arrouserez de sang de bœuf, & autres bestes tuées à l'escorcherie, puis ietterez raisonnable quantité d'auoine par dessus, & remuerez ledit terron auec vn crochet ce dessus dessous. En peu de temps il s'y engendrera si grande quantité de vers que les poules y auront longuement à becqueter, & l'herbe qui y poindra leur bonifiera la graisse qu'elles accueilliront de bequeter les vers. Et quand verrez la vermerie faillir recommencerez à l'arrouser de sang, & y respandre de l'auoine comme deuant. Aucuns pour auoir des chappons gras & de chair friande, quand les meures sont en saison, plantent en la court des meuriers: car les chappons & autre volaille qui mangent les meures deuiennent merueilleusement gras, & d'excellent goust.

A chacune douzaine de poules, c'est assez d'vn bon coq, quoy que les anciens en baillent vn à cinq, & ne faut point qu'il soit blanc ny gris: mais ou roux, ou tané, ou noir, le corps bien entassé, la creste bien droite, vermeille, espaisse, non crenelée, dételée, ny chiquetée, le col releué & haut, les maheustres & vol des aisles grands; les ouyes grandes & fort blanches, le bec court, gros & crochu, l'œil noir en cercle, roux ou iaune, ou azuré, la barbe à couleur de rose, tirant le blanc en rouge, le plumage du col bien long, doré & changeant, les iambes biẽ escaillées, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queuë droite, grosse & espaisse, & recrochant sur la teste. *Vn coq pour douze poules.* *Signes de bon coq.*

La poule tanée ou rousse est aussi la meilleure, & qui a le pannage des aisles noir, si elle n'est toute noire: car grise ou blanche ne vaut guere, parce qu'elles sont difficiles à esleuer, & ne font gueres d'œufs, & encores iceux sont petits, sont tousiours maigres, mal saines, & ont la chair peu sauoureuse. La taille de la poule doit estre moyenne, la teste grande, la creste droite & bien rouge, *Signes de bonne poule.*

le corps grand & carré, le col gros, & la poictrine large; les poules naines ponnent plus souuent que les autres, mais ne peuuent gueres bien couuer; les plus grandes ne sont pas si naturelles à pondre, pour ce celles de moyenne taille sont à preferer, ayans les aisles grandes, & le corps bié houssu de plume; & si elles ont cinq ongles cóme les coqs, elles en sót plus agrestes & moins priuées.

Poule ergotee.

La poule ergotée casse ses œufs, ne couue si ordinairement, & quelquesfois les mange.

Poule affriandée.

La poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre sera retirée d'en manger, si on luy baille à manger grains de vigne sauuages: car cela luy apporte telle aspreté qu'à ceux qui ont mangé fruicts austeres. La trop grasse, ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré. La trop ieune n'entend rien à couuer ny conduire poussins,

Poule chantant comme le coq.

parquoy faut engraisser l'ergottée, & celle qui chante & gratte, & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes des aisles, & luy baillant à manger force millet, orge & paste tranchée par morceaux, glands pilez, son auec porage, escosses de ris, panicle & auoine, ou mie de pain de froment destrempée en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos & en repos, & luy plumer la teste, les cuisses & le cropion.

Poule trop grasse.

Telles poules ainsi engraissées à maind'homme, se peuuent recouurer en tout temps de l'année, mais la chair n'en est de tel goud qu'elle est quand elles engraissent estans en liberté, ce qui leur aduient plus en vn temps de l'année qu'en l'autre, estant la droite saison de leur naturelle: & haute graisse és mois de Ianuier & Féurier: car en ces mois là les poules ne cedent aux chappons.

Poule enragée.

Poule trop ieune gloussant.

La trop grasse sera amaigrie en meslant de la craye parmy son eau, & de la poudre de brique destrempée parmy son manger: & s'il luy vient cours de ventre, luy faut presenter pour premiere mangeaille vn blanc d'œuf rosty, & pilé auec le double de raisins bouillis.

Poule ieune bonne à pondre, vieille à couuer.

Et à l'enragée qui casse ses œufs & les mange, il faut verser du plastre clair sur le iaune d'vn œuf tant qu'il durcisse, & que cela luy serue comme d'escaille, & luy mettre au lieu du nieu, ou bié former vn œuf de plastre ou de craye, & les mettre au nid, & ne luy laisser qu'vn œuf seul apres qu'elle aura pondu.

Pour oster l'ennie de couuer aux poules.

A la trop ieune, quand elle gloussera luy faut trauerser les nazeaux d'vne de ses petites plume: car il n'est que ieune poule à pondre, & vieille à couuer. Nos fermiers trop seueres les esplument iusqu'au duuet par tout le ventre, & les mouillent en l'eau pour leur rafraichir leur ardeur, ou les font ieusner quatre iours prisonnieres sous vne cages à poussins,

Chappon pour eschauffer & conduire poulets.

& si on ne la garde de couuer, faut tout aussi tost, ou deux iours apres qu'elle aura esclos, la remettre en la compagnie des coqs, pour luy faire oublier ses petits, & recommencer à pondre; & frotter le ventre esplumé d'vn grand & gros chappon & ieune, auec des orties griesches, & luy bailler par apres les petits à eschauffer & conduire.

Maladies des poules vieilles.

La poule est suiette à la taye des yeux quand elle vieillit, au catarre & distillation par les nazeaux par estre morfonduë, & auoir beu eau gelée, ou trop froide, & faute de trouuer le gelinier ouuert de soir, auoir couché au serain sur les arbres, ou par n'auoir peu trouuer le couuert ou le tect en temps de pluye. Au flux de ventre, quand leur mangeaille est trop destrempée, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatiues, ou que le gelinier a esté laissé ouuert la nuit.

Pepie de poules.

A la pepie de langue, pour n'auoir beu, ou auoir beu eau trouble & orde.

Poux & vermine aux poules.

Aux poux & vermine, quand elle couue, & n'a dequoy se veautrer & nettoyer, & que l'ordure croupit long temps au geliniers, & à la morsure des bestes venimeuses, qui hantent le fumier & les vieilles murailles, comme de scorpion, ser-

pemaraigne, musaraigne, cloportes, & escreuisses du fumier.

A la rongne & inflammation des yeux, il les faut basliner d'eau de pourpier, ou de laict de femme: & à la taye leur faut frotter l'œil auec du sel ammoniac, cumin & miel broyez ensemble, autant de l'vn que de l'autre, sinon que vous ayez l'industrie de la leur leuer, ou faire leuer bien legerement & doucement auec l'aiguille. *Medecine pour les poules.*

Au catarre faut trauerser vne plume aux nazeaux, & leur attiedir l'eau, & quelquesfois leur chauffer les pieds, principalement aux petits poulets, que pour cela l'on enueloppe quelque temps dans la panne, ou dans la plume, & les met-on dans vn pot fort tiede, ou pres du feu en quelque endroit propre. Et si le catarre est arresté, comme sous les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'apostume, & en faire sortir ce qui y est contenu, & leur mettre vn peu de sel broyé. *Au catarre des poules.*

Au flux de ventre, on leur fait appast de pillule d'orge destrempées en vin & liées auec la cire, & mesle-l'on parmy leur eau de la decoction de grenade, ou de coings. *Au flux de ventre des poules.*

Et si le ventre est referré, principalement aux petits, on leur ouure auec vn festu, & leur plume l'on le croupion, & le dedans des cuisses, à ce que la fiente ne soit leans longuement retenuë, qui leur puisse estouper le conduit. Et aux poules on leur met du miel pur dans leur eau à part. *A la dureté du ventre des poules.*

A la pepie, on leur laue le bec d'huile, où ait trempé vne cosse d'ail, & leur fait on manger de la staphisagre parmy leur viande: & pour en guarantir les petits on les met sur vn crible qui a seruy à la vesse ou à yuraye, & les parfume l'on de pouliot, origane, hyssope & lin, & l'on tient sur la fumée la teste du poulet, le bec ouuert: & à l'extréme, pour leur oster du tout, on leur ouure le bec, & leur tire l'on la langue bien doucement, puis auec l'ongle l'on leue tout doucement par haut en tirant à bas ce blanc que l'on void surmonter par dessus: & apres qu'il est leué & desraciné sans escorcher, l'on leur frotte la langue auec la saliue, ou vn peu de vinaigre, ou l'on la touche d'ail broyé. *Pour oster la pepie aux poules.*

Aux poulx ou vermine, il les faut lauer de vin où ait cuit le cumin & la staphisegre, ou bien d'eau ou ayent cuit des lupins sauuages. *Contre les poulx & vermine.*

Contre la morsure de beste venimeuse, il leur faut oindre la partie d'huile de scorpion, & mettre sur du mithridat, & encores ietter vn peu de theriaque dans leur auget, & leur faire boire. *Contre la morsure de beste venimeuse.*

Pour le danger des bestes, principalement des chats & foynes, qui la nuict viennent au gelinier manger les poulets & les œufs. Les anciens conseillent mettre à l'entrée d'iceluy, & y semer dedans des bouquets de rhuë, & mesmes en mettre quelques brins sous les aisles de la volaille, ou bien enduire les parois du gelinier, & l'entour de la fenestre, auec du fiel de chat ou de renard. *Contre les bestes qui mangent les poules.*

Qui plus est, pour garder les poules d'estre mangées des renards, est bon mesler quelquefois parmy leur mangeaille chair de renard cuite, & diuisée en petits morceaux: car l'on dit que leur chair retient quelque odeur, qui est cause que les renards n'osent approcher d'elles. *Contre les renards.*

Les poules commencent à pondre en Féurier & Mars, & dés le premier an quelques vnes. La ponte d'vn an & demy, & de deux ans est la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondante, & aucunesfois de l'auoine & du fenegrec pour les eschauffer, Et si vous voulez qu'elles fassent gros œufs (car *Ponte des poules.*

communément les trop grasses n'en font que de petits) meslez & destrempez de la croye parmy leur mangeaille, ou mettez de la brique broyée dans du son, & la deslayez auec vn peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire, ou leur baillez tout leur saoul d'orge à demycuite auec vesse & millet: ou bien parfumez-les la nuict auec du souffre: car cela en outre les tiendra en santé, si vous leur donnez à manger de ieunes orties hachées & boüillies auec du son, elles pondront forces œufs.

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

Elles cessent de pondre enuiron le troisiéme de Nouembre, qui est quand la froidure commence: mais si par curiosité l'on en veut reseruer à part quelques vnes des plus belles pour auoir des œufs le long de l'hyuer, il les faut nourrir de pain rosty, & trempé du soir au lendemain, & leur presenter à desjeuner: & au repas sur iour, & de soir leur ietter quelque peu d'auoine ou d'orge, ou de froment qui les eschauffe, ou de graine de cheneuy, laquelle sur toute autre nourriture rend les poules fecondes en œufs, voire durant les plus grandes froidures d'hyuer, comme cognoistrez à l'experience, ou les nourrir auec vers de terre, dont elles font œufs en bon nombre. Ne les faut si tost laisser couuer apres la premiere ponte, & quand elles ont passé trois ans, il les faut manger; aussi faut-il se deffaire des brehaignes: & à celles qui ponnent beaucoup, souuent changer de nid, bien marquer leurs œufs pour les leur bailler à couuer, si possible est. Quand elles sont en muë, il ne les faut laisser sortir hors du lieu où les auez enfermées, sinon pour les soulager quand il fera fort beau, & se garder que l'Aigle, le Milan ou l'Escoufle n'y descende.

Temps pour faire couuer les poules.

L'on met la poule couuer le deuxiéme an de sa ponte, & iusques au trois & quatriéme, & si met-on plusieurs poules en vn mesme temps & sous leur paille quelques morceaux de fer, de peur du tonnerre, ou bien des fueilles de laurrier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verde: car on dit que cela sert contre la pepie. & le fruict monstrueux. L'on les y met en croissant de Lune, depuis le deuxiéme de la nouuelle iusques au quatorziéme, dit Florentin; & Columelle dit depuis le dixiéme iusques au quinziéme, afin que les poulets escloüent en vne autre Lune nouuelle: car il ne leur faut que vingt & vn iour: & doit-on façonner le nid desdites poules à fonds de cuue, tellement qu'en sortant elles ne fassent rien cheoir ne rouler. Aucuns parfument la paille du couuoir deuant qu'y mettre les œufs, auec du souffre pour garder la poule d'auorter, & leur baillez les œufs que vous aurez marquez, & les plus beaux & les plus frais, & s'il est possible des leurs mesmes. Et notez qu'ils soient pondus depuis le septiéme Feurier, iusques au vingt deuxiéme Septembre: car d'autres temps ne valent rien, non plus que les premiers pondus, ny ceux qui ont esté pódus par la poule sans l'œuure de coq: & faut tousiours qu'ils soient en nombre impair, à sçauoir en Ianuier quinze, en Mars dixneuf, & depuis Auril, vingt & vn, La plus grande du Lodunois n'en embrasse que vingt trois. Depuis le second iour d'Octobre elles ne couuét plus, ny doiuent couuer si ce n'est és fours, à la maniere de ceux de Malthe, & d'aucuns Beaucerons: mais les poulets sont par trop mal aisez à esleuer sur l'hyuer. Encor tient la commune opinion, que depuis la my Iuin les poulets ne valent gueres, & ne peuuent croistre si adroit.

Temps pour esclorre les poulets. *Choix d'œufs à couuer.* *Four à couuer des œufs.*

Si vous voulez par curiosité bailler aux poules à couuer autres œufs que les leurs, comme d'oye, paon, poule d'Inde ou de cannes, mettez-les y sept ou neuf iours deuant, & puis y adioustez des leurs en nombre impair, ainsi que

dit eſt. Mais ſi ce ſont œufs de faiſans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poule : car ils ne demandent non plus de temps pour eſclorre ; & ſi vous voulez que ce ſoient toutes femelles, prenez des plus ronds & mouſſus, car les longs & pointus ſont communément tous maſles.

Pour auoir femelles ou maſles.

Aucuns obſeruent ceſte ceremonie de ne les mettre l'vn apres l'autre dans le nid: mais les arrangent dans vn plateau de bois, & les y laiſſent couler tout doucement. Et faut garder que les coqs ny autres poules puiſſent entrer au couuoir, & mettre tous les iours deux fois le boire & le manger de la poule ſi pres d'elle, qu'elle n'ait occaſion de ſe leuer pour ſe repaiſtre : car ſi elle ſe desbauche vne fois, à bien grand' peine y veut-elle retourner, ſi elle n'eſt franche & naturelle.

Ceremonie à mettre les œufs couuer. Le boire & manger de la couueuſe.

Si la poule eſt negligente à retourner à ſes œufs pour les couuer eſgalement, il ſera bō quelquefois les *renuerſer* doucement quand elle ſera hors du couuoir.

Il y a *des femmes* qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couuée, & dès le quatriéme iour que la poule a eſté ſur ſes œufs, elles les leuent tous l'vn apres l'autre & les regardent à la clarté du Soleil, & ſi elles n'y voyent des filets ſanglans au dedans, elles les iettent & en remettent d'autres. Et meſmes, ſi apres le vingt-vniéme iour elles voyent qu'il en demeure à eſclorre, elles en font leuer la poule: mais les bonnes couuereſſes ne veulent plus retourner à leur couuoir apres qu'on y a touché. Auſſi dit la bonne Fermiere, qu'aux œufs qui ſont ſous la poule ne faut toucher iuſques à ce qu'il ſoient eſclos. Auſſi les faut-il bien choiſir & preſenter au Soleil entre les deux mains auant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne ſoient bons, & que les petits n'en *puiſſent* ſortir pour la dureté de la coque, ne faillent enuiron le dixhuictiéme iour de les baigner en vn plat creux & en eau tiede, & ceux qui nagent au deſſus les oſter, & remettre les autres ſous la poule; mais il ne faut contraindre la poule à ſe leuer pour ce faire.

Impatience des femmes.

Experimēter les œufs à couuer.

Vous ferez grand bien au poulet, quand il commence à pioler, & ne peut ſortir pour la dureté de ſa coque, de luy aider à la rompre: combien que c'eſt l'office de la *poule bien naturelle, ſi bien qu'elle vous ſautera au* viſage ſi vous en *approchez apres qu'elle les à ouy pioler.*

Les petits poulets nouuellement eſclos, doiuent eſtre mis ſur vn crible, & parfumez de roſmarin à la legere, & petite fumée pour les garder de la pepie, & ne leur faut de deux iours donner à manger : mais les mettre ſous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne ſoit grieſche ny reueſche pour les tenir chaudement pendant que les autres eſclorront, ou pour le mieux les mettre ſi toſt qu'ils ſont nez apres vn chappon pluſtoſt qu'apres la poule: car ils en ſeront mieux nourris & deffendus du huau & autre ouſeau de rapine, ioint que la poule qui les a eſclos, eſt plus preſte à faire des œufs. Vray eſt qu'il faut choiſir vn chappon ſain & puiſſant, le plumer ſous le ventre, & l'enortier auec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyurer auec pain trempé en vin, & le mettre ſous vn panier d'oſier auec la couuée des petits, & l'y laiſſer quelque temps, afin qu'il les prennent en amour. Si toſt qu'il ſera en liberté les eſleuera, gardera, conduira, & ſera plus fol amoureux d'iceux que la propre mere : combien que la mere naturelle en eſt fort ſoigneuſe, & les retient aſſez ſagement ſous ſes aiſles ſans les offencer. Quant donc il auront deux iours paſſez, il leur faut eſmier du pain tendre & du formage mol, ou bien de la farine d'orge, & du creſſon alenois deſtrempé en vin & eau, auec vn peu de fueilles de porreaux hachées

Pepie des poulets.

Margeailles des poulets nouuellement eſclos.

bien menuës,& quelque peu boüillies:cela leur sert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce temps iusques à quinze iours, les tenir sous la cage, auec la mere, puis au bout de quinze iours, les laisser trotter auec la mere, & leur donner mesme nourriture. Et si vous auez plusieurs couueresses qui ayent esclos en mesme temps, baillez les petits des vnes aux autres plus vieilles & vsitées à les mener, ou au chappon, comme dit est, & faites retourner les plus ieunes au coq: mais n'en baillez plus haut de vingt cinq ou trente à conduire à la poule: car elle n'en pourroit embrasser ny eschauffer d'auantage. Encore faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre& brutiue, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les eschauffe en volant, ou grimpe souuent, ne voise en lieu où ses petits ne la puissent suiure, parquoy sera bon ne les laisser aller si tost au courtil, & qu'ils ne partent de quarante iours du couuoir.

Poulets nouuellement esclos à conduire.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puisse anheler, & siffler sur eux: car cette odeur leur est tant pestilent qu'il les tuë generalement tous. Le remede est, brusler souuent pres de leur cage corne de cerf, ou galbanum, ou cheueux de femmes; car la fumée de tout cela les chasse.

Esclorre des œufs sans chaleur de poule.

C'est curiosité de vouloir esclorre des œufs sans chaleur de la poule, & combien que cela se puisse faire, il n'est toutesfois si seur ne si commode. L'on les arrange le bout pointu par dessus, dans le four chaud moyennement sur fien de poule tiede, que l'on renouuelle de six en six iours; & met-l'on des sachets de plume sus & sous, & les remuë-l'on par fois, puis le dix-huitiéme iour l'on les baigne, & le vingt vniéme on leur aide à rompre la cocque. L'on peut faire encores autrement, le iour mesme que l'on met des poules couuer, afin qu'il en souuienne, si l'on ne veut marquer les iours aussi bien que les œufs, l'on prend autant d'œufs que l'on leur a baillé, & les met-on sur des sachets pleins de fiente de poule bien passée, criblée & bien entourée de duuet en forme de nid. Et encores fait-on vn lit d'iceluy duuet sur les sachets, sur lequel l'on plante les œufs, comme dit est, & les couure-on d'autre duuet & sachets par dessus, qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et apres trois ou quatre iours on les retourne vne fois tous les iours, si doucement qu'ils ne heurtent l'vn à l'autre. Et le vingtiéme, que le poussin commence à piquer la coque, on leur aide à sortir, puis les baille-on aux poules qui en ont peu: mais il n'est que le naturel en toutes choses.

Bonté d'œufs.

La poule couuera tout l'Hyuer autant bien qu'en Esté, si on fait mangeaille de son meslé auec fueilles & graine d'ortie desseichée.

L'œuf doit estre choisi de poulettes noires, comme plus sain, delicat, plein & substantieux que des autres poules, & mesme tant plus sont-elles vieilles, non plus vieil que de deux iours, blanc & long, selon le carme vulgaire,

Filia presbyteri dicit pro lege teneri,
Quod sunt oua, candida, longua, noua.

Pour conoistre s'il est frais, faites telle experience qu'auons descrit, pour discerner ceux qui sont bons pour couuer.

Oeufs comment se gardent en Hyuer & en Esté.

La Fermiere qui fait estat de vendre des œufs, les doits garder en Hyuer chaudement sur la paille & bien couuerts, & en Esté fraischement dans le son, selon l'aduis des anciens. Mais ie croiray, sous correction tout le contraire: car la paille est fraische & le son chaud, ioint que les œufs gardez dedans le son en Esté, cassent plustost. Ceux qui les couurent & poudre de sel, ou les trempent en saumeure, ils les diminuent & ne les laissent plains & entiers, qui pourroit

empeſcher de les achepter, & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauuais gouſt:la caue leur eſt bonne en Eſté & en Hyuer.

Ie ne feray icy le diſcours,lequel des deux a eſté le premier né l'œuf ou la poule. Voy cette curioſité en Macrobe ſur la fin, & en Plutarque en ſes Opuſcules. Tu apprendras auſſi d'Ariſtote & de Pline beaucoupmieux que d'Hypocrattes, que le pouſſin eſt engendré dans l'œuf de la glaire, & nourry du iaune, ains que le iaune eſt de plus facile digeſtion que la glaire.

Quand au chapponner des heſtoudeaux, l'on le doit faire bien toſt apres que la mere leur a baillé congé,& qu'ils ne piolent plus apres elle;& commencent à chanter,& amouracher les poulettes: car s'ils ont vn an & demy paſſé, il n'y a plus d'ordre,& faut prendre les plus drus & de la plus belle venuë, non toutesfois de ſi naturel *plumage que le coq*. Car apres auoir reſerué pour la commodité *& gouuernement* des poules, ceux qui ſembleront les plus propres & hardis,il faut chapponner le reſte pour engraiſſer,ou en muë,ou au pallier. Aucuns comme au Mans & en Bretaigne, leur creuent les yeux comme aux oyſons, & leur baillent appaſt de grain demy cuit, & de paſte bien menuiſée & par morceaux,& ſont engraiſſez en quarante iours pour le plus,mais il les faut bien garder de vermine,en leur oſtant toute la plume de la teſte. *Chapponner heſtoudeaux.* *Engraiſſer chappons du Mans & Bretaigne.*

Quant aux ſingularitez de la poule de l'œuf, & des remedes que le laboureur en peut tirer pour ſa ſanté. La poule engendrera pouſſins de diuerſes couleurs,ſi elle couue œufs remplis de diuerſe peinture:comme auſſi elle engendrera poulets de couleur fort plaiſante à voir, ſi vous la faite chaucher par pigeons maſles,ou perdrix ou faiſans. *Pouſſins de diuerſes couleurs.*

Briefuement vous aurez poulets, pigeons,faiſans & autre telle ſorte de volaille de diuerſe couleur, ſi vous accouſtrez haut & bas, & de tous coſtez leurs cages,ou autre lieu,ou ils font leur demeure, de couuertures qui ſoient de telle couleur qu'il vous ſemblera.

Les poules feront gros œufs, ſi vous pilez ſubtilement de la brique,& l'incorporez *auec ſon & vin,le tout bien broyé:donnez à manger* aux poules, ou bien faites poudre ſubtile de brique, meſlez la auec ſon d'orge,& leur en donnez à manger. Aucuns pour meſme effet deſtrempe croye rouge,& la meſlent parmy la mangeaille des poules. *Gros œufs*

Si par l'eſpace de quatre iours, ou ſept tout au plus, faites tremper en vinaigre bien fort vn œuf,vous attendrirez tellement la coque, que facilement l'œuf ſe pourra manier, paſſer par toute ſorte d'anneau que l'on porte aux doigts, & entrer en telle phiole que le voudrez mettre, auſſi luy rendrez la forme ſi le trempez en eau fraiſche. Pareillement l'œuf trempé par quelque eſpace de *temps* en eau de vie ſe conſume du tout. *Pour attendrir œufs. Pour conſumer œufs*

Si voulez garder long temps les œufs ſans ſe caſſer, arrangez-les en panniers de telle façon qu'ils ſoient droits,& que leur bout le plus aigu ſoit le plus haut eſleué, par ce moyen ils porteront tel fardeau que leur impoſerez ſans ſe caſſer. Auſſi c'eſt vne choſe veritable & bien experimentée, que l'œuf a vne telle fermeté,que nul homme, tant ſoit fort & robuſte, le pourroit caſſer entre les paumes des mains,eſtant pris & eſtendu de ſa longueur. *Pour garder les œufs*

On a obſerué de long temps, que les œufs pondus apres la nouuelle Lune du mois d'Aouſt,ou au defaut de la Lune du mois de Nouembre,ceux pareillement qui ſont pondus le iour de Noël,ou le iour de l'Aſcenſion,ſont de garde, & ne *Oeufs de garde.*

ſe corrompent facilement. Dequoy on ne peut excogiter autre raiſon, ſinon qu'aux vns le froid rend la coque dure & imperſpirable, aux autres la vehemente chaleur fait exhaler ſubitemét ce qui eſt facile à ſe corrompre dedans l'œuf.

Pierre ou giſier du chappon. L'on trouue dedans le giſier du chappon vne pierre auſſi groſſe qu'vne febue, laquelle rend les hommes hardis & vertueux au combat du lict, & les rend fauorables & gracieux enuers les femmes.

Cuire œufs ſans feu. L'on tient pour aſſeuré qu'au defaut de feu, l'œuf ſe peut cuire eſtant tourné & agité long temps & ſubitement d'vne fonde.

Oeuf eſcrit L'œuf prendra telle frome d'eſcriture que voudrez par dedans, ſi vous eſcriuez ſur la coque auec encre faite de galles, alun & vinaigre, apres que l'eſcriture ſera ſeichée au Soleil, mettez l'œuf en ſaumure bien forte, puis le faite cuire, & en oſtez la coque, ainſi trouuerez l'eſcriture.

Oeuf eſleué en l'air. La coque de l'œuf vuidée du tout, & remplie de roſée de May, puis eſposée au Soleil de Midy, eſt facilement eſleuée en l'air ſans aide d'autruy.

L'œuf enuironné de filet, & mis au milieu d'vn feu ardant, empeſche que le filet ne ſoit aucunement bruſlé.

Applicatiõ de poule pour attirer le venin. La poule ouuerte, appliquée toute chaude ſur les morſures des ſerpens, attire hors le venin, ou bien toute viuante ayant le cul plumé, appliquée ſur les parties offenſées de morſures de ſerpent, ou ſur les charbons & bubons peſtilents fait le ſemblable, qui demonſtre que la poule à vne contrarieté naturelle contre le venin, comme on le peut cognoiſtre, parce que les poules mangent les beſtes venimeuſes, comme crapaux, viperes, coulleuures, aſpics & autres ſerpens, ſans qu'elles en reçoiuent aucun mal.

Membrane du giſier de poule cõtre le flux de ventre & grauelle. La mambrane interieure du giſier de poules ou chappons deſſeiché, & puluериſée, eſt ſouueraine pour flux de ventre, grauelle & difficulté d'vrine.

Boüillon de poule bon pour laſcher le ventre. La broüée auquel aura boüilly la poule ou le coq viel, eſt bon pour laſchet le ventre, & encores dauantage, ſi on farcit la poule de mercure, petit cheſne, graine de carthame & autres ſemblables herbes; meſmement le broüet de poule ou de coq eſt ſingulier à toute maladie, ſi on le farcit d'herbes conuenables à icelles maladies.

Teſticules de chappõs. Les teſticules de chappons nourris de mangeaille trempée en laict, ſont ſouuerains pour reſtaurer ſubtilement ceux qui par longueur de maladie ſont du tout extenuez.

Graiſſe de poule. La graiſſe de poule lauée en eau roſe, ſert au fiſſures des léures, & à celles qui par la froidure de l'Hyuer viennent aux mains.

Fiel de poule. Le fiel de poule ou de chappon inſtillé dans l'œil, guarit la taye des yeux, ſi vous le meſlez auec eau d'eufraiſe.

Fiente de poule. La fiente de poule deſſeichée ſubtilement, puluериſée & appliquée ſur les yeux depilez, fait reuenir le poil, ſi vous l'incorporez auec miel ou huile de lin deſtrempée auec huile roſat appliquée, ſert aux bruſleures, broyée auec oxymel, guarentit ſur l'heure ceux qui endurent ſuffocation pour auoir mangé potirons: car elle les fait vomir vn humeur pituiteux & eſpais. Vn Medecin du temps de Galien gueriſſoit toutes vieilles coliques donnant au patient de cette fiente à boire auec hypocras fait de miel & de vin.

Oeuf cuit dur. L'œuf cuit dur mangé auec vinaigre, appaiſe le flux de ventre, ſi vous meſlez parmy poudre de corne de cerf.

Iaune & blãc d'œuf. Cataplaſme fait du iaune & blanc de l'œuf, blanc battu auec ius ou eau de

plantain & morelle, appliqué sur les brusleures les esteint.

Le blanc d'œuf battu & auec poudre d'encens, mastic, & noix de galle, appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez. *Blãc d'œuf. Iaune d'œuf.*

Le iaune d'œuf aualé tout seul, appaise la toux, & autre descente qui se fait sur les poulmons, & parties pectorales. Le iaune de l'œuf qui est pondu en plaine Lune, nettoye toutes sortes de taches qui apparoissent au visage. La petite membrane, qui est sous la coque de l'œuf, desseichée & subtilement puluerisée, incorporée auec blanc d'œuf, guarit les fistules des léures. La coque d'œuf redigée en cendre, beuë auec vin, restraint le crachement de sang, & est bône pour blanchir & nettoyer les dents, conforter & incarner les gencives. La coque d'œuf duquel le poussin est sorti, broyée auec vin blanc, rompt toute pierre, tant des reins que de la vessi. Le blanc d'œuf meslé auec chaux viue, coque d'œuf redigée en cendre, vieille tuile bien broyee, & bitume fait vne maniere de ciment fort excellent pour ioindre & agglutiner les fragmens & pieces du verre rompu. L'œuf respandu sur le bois, ou quelque vestement, empesche la bruslure du feu. *Membrane de l'œuf. Cocque d'œuf. Blãc d'œuf*

Les Oyes. CHAP. XVI.



LA Maisõ Rustique qui n'a grãde aisance d'eau, mesme courante, n'est propre à la nourriture de l'oye, sinõ que pour sa commodité on luy fasse vne mare ou viuier propre: car cét oiseau, ainsi que le canard, aime à nager, à se rafraischir, plõger, & tousiours bourbeter, & ne chausse gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grãd profit, & de grand dõmage de profit, pource qu'il ne luy faut si grãd soin à le nourrir: qu'il est de bône guette, voire meilleur que le chien, ainsi que mõstrerent iadis les Oyes du Capitole de Rome, lors qu'ils esueillerent les soldats & corps de garde; & furent cause que l'ennemy fut repoussé: declare l'hyuer proche pour sa clangueur assiduë rend des œufs des petits, & de la plume deux fois l'année pour les licts, *pour escrire, & empenner des flesches, & se prẽd au renouueau* & à l'arriere saison. De dõmage, pource qu'il luy faut conduite, sans laquelle il broute les scions des arbres, les herbes des iardins, les iettons des vignes, & fait tort aux bleds quand ils commencent à entrer en tuyau, tant de ronger que de sa fiéte. De sorte qu'au pays ou les oyes sauuages (qui sont oiseaux de passage aussi bien que les Gruës (sõd leur principal repaire, comme vers Holande, Hainaut, Artois, & ailleurs, on trouue quelquefois vne grande piece de bled toute destruite à moins de demy iour: & moins ne font de danger les domestiques, qui les lairra faire, car elles desracines le bled du tout, sans ce que là où elles ont fienté il n'y vient rien de long temps apres. *Oyes aymẽt à bourbeter. Oye, oiseau de grand proffit, & grand dommage. Oyes sauuages.*

L'oye masle & femelle est meilleure de couleur blanche & grise, & entremelée, de deux couleurs: elle est aussi de moyenne bonté, toutesfois la blanchent foisonne plus que les autres en œufs, & à la chair meilleure, & faut choisir celle qui a le plis & l'entre-deux des iambes bien large. La femelle fait trois pontes l'année, si on l'empesche de couuer & clorre ses œufs, qui vaut beaucoup mieux que leur faire couuer, veu que les poules ont accoustumé les nourrir mieux, & en auoir plus grand troupeau, & à chacune ponte aucunes rendent iusques à douze œufs, & plus quelquefois; les autres n'en rendent pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois: c'est depuis le premier iour de Mars iusques *Ponte des oyes. Memoire d'oye.*

à la fin du mois de Iuin. Et n'oublient iamais l'endroit où vous les aurez mené pondre la premiere fois: si bien que là où elles auront pondu leur premier œuf, elles pódront tous les autres, & là mesme couueront si vous voulez, aussi ne leur faut-il pas laisser pondre hors de leur parc. Et pource les faut tenir enfermées lors que cognoistrez qu'elles veulent pondre: & si vous n'enleuez les œufs, elles se prendront à couuer si tost qu'elles auront couuée entiere : mais si vous les ostez à mesure qu'ils seront ponus, elles ne cesseront de pondre iusques à cent voire deux cens œufs, voire mesmes iusques à s'entre-ouurir par force de pondre comme aucuns disent.

Couuer d'oyes. Elles n'aiment gueres à couuer que leurs œufs propres, pour le moins faut qu'il y en ait vne grande partie que vous aurez marqué au propre. Et n'en couuent que sept ou neuf pour le moins, & treize ou quinze pour le plus ; & faut qu'ils soient en nombre impair. Et qui met sous la paille du couuoir quelque racines d'ortie, cela garde que les petits quand ils sont esclos, n'en sont si tost offencez. Les vnes au bon temps & doux esclouent en vingt cinq iours, qui est le plus. Et apres de la couueresse mettez orge trépé, à telle quátité qu'elle en pourra prendre, auec force eau : car elle n'aime à laisser les petits, & souuent plustost se lairroit mourir de faim, & toutesfois aussi afin qu'elle ne se leue gueres pour repaistre, ce qui rendroit les œufs morfondus : Et du surplus obseruez ce qui a esté dit de la poule. Vous pourrez aussi donner à couuer les œufs d'oyes aux poules qui les couuent beaucoup plus heureusement que l'oye mesme, non plus toutesfois que sept ou huit.

Gouuernement des petits oyes. Les petits doiuent demeurer dix iours enfermez auec la mere, & leans estre nourris de farine d'orge destrempée auec miel, son & de l'eau : & par fois de laictuës, laicterons tendres & nouueaux, puis du millet, & froment destrempé. Et au bout de ce temps, les acconstumer au pré auec la mere, mais qu'ils soient repeus deuant qu'y aller : car ceste beste est si gourmande, que d'aspreté en sa grande faim, elle tire l'herbe & les scions des arbres de si grande roideur, qu'elle se rompt le col. Il les faut garder des orties & des espines, du laurier & du *Gourmandise d'oyes.* muguet sur tout, qui leur est poison: au tect des loups & des renards, des chats & bellettes.

Oyson à engraisser. Au quatriéme mois on choisit l'oison pour engraisser, & prend-on les plus beau & plus grands, & les met-on en mue en la caue, ou en quelque lieu obscur & tiede, où ils demeurent, les plus ieunes trente iours, & les plus aagez deux mois. L'on leur baille trois fois le iour de la farine d'orge, & de froment destrempée en eau & miel; car l'orge fait la chair blanche, & le froment engraisse & fait grand foye. Aucuns leur font appast de figues nouuelles ou seiches auec leuain & leur donnent à boire à foison, & bourbeter du son tout leur saoul. Autres leur plument le ventre & la teste, & leur ostent les grosses plumes des aisles, mesmement leur creuent les yeux pour les engraisser: sur tout ne leur faut espargner le manger ny le boire, d'autant qu'il sont goulus & aiment fort à boire, par ce moyen les aurez fort gras en moins de deux mois.

Pastures des oyes. La pasture des communes est, toute sorte de legume destrempée en son & eau tiede. Beaucoup ne leur baillét que du son vn peu gras, & des laictuës, de la chicorée & du cresson alenois pour les mettre en appetit, & leur presentent ceste nourriture au matin, au soir, & encore sur le midy, & le reste du iour les enuoyent aux prez & à l'estang, auec la conduite d'vn petit valet, qui les garde

d'entrer & voler és lieux deffendus, & des orties & ronces, mesmes de manger de la hannebanne, que l'on nomme la mort aux oysons, & de la cigué qui les endort tant qu'ils en meurent. *Hannebanne & cigue la mort aux oyes.*

Les anciens ne bailloient que trois oyes à chacun iars, mais nous leur en baillons bien six, & leur faisons oster le duuet & les grosses plumes à escrire en Mars & en Septembre: car la plume de l'oye morte n'est si naturelle à tout vsage, non plus que la toison des moutons tuez, ou morts d'eux mesmes. Et ne met-on gueres moins de trente oysons en chacun tect, combien que les anciens n'y en missent que vingt: car les grāds battent les plus ieunes, & les blessent, & à cette cause les faut mettre en parc dedans l'estable, & separer de clayes ainsi que les moutons, & leur faut souuent paille fraische, nette & deliée: car le toict doit toujours estre sec, & souuent nettoyé de peur de vermine. Et au surplus sont suiets à mesmes maux & dangers que sont les gelines, parquoy leur faut aussi semblables commoditez. Ce qui ne vous greuera rechercher cy dessus. *Plume d'oye morte n'est si bonne que celle de la viue.* *Les maladies des oyes.*

L'oison encores qu'il soit de difficile digestion, d'autant qu'il est aquatique, ains excrementeux: si est-ce que les oisons de deux mois sont fort recommandables és banquets du Printemps pour leur delicatesse: comme les vieils en Hyuer, farcis de marrons: son foye aussi est d'vn manger & goust fort plaisant.

La graisse d'oye, en ce est profitable, parce que meslée auec ius d'oignon, & instillée en l'oreille: appaise la douleur, & en tire l'eau. La langue d'oye desseichée & mise en poudre, est bonne contre retention d'vrine: les testicules d'oye mangez par la femme incontinent apres ses purgations naturelles, ne l'excitent seulement à l'acte Venerien, mais aussi la rendent feconde: la fiente d'oye desseichée, puluerisée & prise au matin le poids d'vne drachme auec vin blanc, guerit totalement la iaunisse, si l'on continuë d'en vser l'espace de neuf iours. *Graisse d'oye. Langue. Testicule. Fiente.*

Les Canes, Canards, Sarcelles, Hallebrans, Poules d'eau, Canettes d'estangs, Cygnes, Gruës, Cicoignes, & autres oiseaux de riuiere.

CHAP. XVII.

LA fosse ou mare que nous auons dressée au milieu de nostre court & paillé, peut seruir pour les canards, & autre oyseaux d'eau; & aupres d'icelle mare l'on leur dresse vn tect bas, & vn peu couuert, pour se retirer la nuict & le iour quand il leur plaist; car de si grande diligēce autour de cette volaille, il n'en est ià besoin, sinon de la garder des chats & bellettes, du milan, de l'aigle & du vautour, & des serpens qui leur sont fort dommageables. Au demeurant, faut leur ietter quelque grain, legume & criblеure és ruisseaux de la mare, & dans icelle pour bourbeter, & leur laisser la liberté de l'estang, du viuier, & de la riuiere prochaine, aussi bien qu'aux oyes. Toutesfois seroit bon qu'on les empeschast de hanter aux viuiers & estangs, à cause qu'ils mangent le poisson moyen. Mais il n'y faut point tant de garde, car ils n'aiment gueres les iardins, & eux mesmes font leur nid à pondre & a couuer; & n'y a que ce soin d'en sçauoir le repaire, principalement des sauuages vers l'estang, & en prendre les œufs, les bailler à couuer à la poule pour les affranchir: car la vollaille qui viendra sera meilleure que celle du paillé, & qui ne bougera de la court, ou des ruisseaux de la ruë à caneter. *Loge aux canards.* *Pasture des canes.* *Oeufs de canards couuez de la poule valent mieux que leur mere.*

Canes sauuages enyurées bonnes à prendre.

Pour auoir canes sauuages de vostre estang à appriuoiser, il faut ietter lie de vin, ou vin vermeil mesmes, à l'endroit du ruisseau où vous leur aurez souuent ietté appast de vin, grain auec leuain & farine destrempez ensemble, & les prédrez quand les verrez enyurées, ou bien prédre de la racine & seméce de l'herbe appellée iusquiame, en bonne quantité, & la mettre tremper dedans vn bassin plein d'eau, vn iour & nuict entiere, & apres y mettre du froment, & faire le tout ensemble boüillir, tant que ledit grain en soit bien abreuué & renflé, alors mettrez de ce grain audit lieu; car les cauards sauuages y accouront, & si tost qu'en auront mangé cherront tous estourdis. Ceste volaille s'engraisse ainsi que les oisons, c'est à dire de mesme nourriture, reste qu'on leur donne outre cela de la menuisse de poisson, & si on ne les met point en muë, & aux communs, le plus que l'on les laisse courir est le meilleur.

Engraisser les canes.

Vous pouuez tirer profit de cét oiseau, en ce que sa viande est fort plaisante à manger, principalement vers le col & la poictrine; sa plume est plus menuë, meilleure & plus saine pour y dormir dessus que celle d'oye; fait des œufs en quantité, non tant bons n'y delicats que ceux des poules, mais commodes à faire gasteaux, fricassées & autres friandises, ioint que les pouuez faire couuer aux poules.

Sang de canes. *Canard guarit la colique.*

Quand cét oiseau nettoye ses plumes auec le bec, il donne presage de vent. On tient que son sang endurcy & beu auec vin est bon contre toute sorte de venin. Le canard vif appliqué sur le ventre est souuerain remede pour les tranchées & coliques; & dit-on qu'en guarissant le mal d'autruy il prend le mesme mal, duquel il meurt.

Sarcelles. Hallebrans poule d'eau Beccasses. Coulis. Oiseaux de double vie.

Les sarcelles, hallebrans, poules d'eau, & canettes d'estang, ne s'appriuoisent iamais : mais bien les pouuez prendre plus à l'aise que les oyes sauuages. Autant en dirons-nous des beccasses & courlis, & autres oiseaux d'eau & de riuiere, qui viuent neanmoins sur la terre, dont ils furent appellez par les anciens oiseaux de double vie, ou nourriture.

Cygnes. Valentiennes, valdes Cygnes.

Les Cygnes ne hantent & ne s'aiment qu'en d'aucuns endroits particuliers, comme és lieux aquatiques, esgarez & solitaires. Il s'en void quantité en tels lieux, vers Tours, Engoulesme, Coignac, riuage de la Charante (que l'ó dit estre bordée de Cygne, & pauée de truitte) & Saumeur en France, & aussi en Flandres, & vers Valentiennes, qu'on dit auoir esté pour cela appellée val de Cygnes, & se peuuent appriuoiser & mettre en estang ou en marests: mais il le destruit bien & ruine le poisson, quelquefois il se tuë sur le bled verd, ainsi que l'oison & oye sauuage, & y fait grand degast. C'est assez de deux par plaisir en vostre estang, ou de quatre s'il est bien grand, & d'vn seul en la mare, & luy faut au courtil son tect à part, peu couuert & en liberté, souuent nettoyé & rafraischy, car il ordist fort. Au demeurant s'il n'a nourriture suffisante, iettez luy du pain moüillé ou des broüailles, & quelques menuisses de poissons. Cét oiseau est gourmand, & couste beaucoup à nourrir, fait son nid tout seul, & ne couue qu'vne fois l'an, trois œufs pour le plus à la fois : mais il est de grande beauté & plaisir. Il y a vne espece de Cygne qui a le pied droit endoité & façonné en serres ou griffes d'oiseau de proye, dont au plonger il pille & agriffe sa proye, & le gauche à la forme commune des autres Cygnes dont il rame sur l'eau. Vn tel en fut veu & tué en l'estang de l'Abbaye de Iuilly pres Dampmartin en 1554. Cette espece de Cygne ne se plaist s'il n'est dans l'eau, & de sa proye en est

Combien faut de Cygnes ensemble.

totalement hagard,& ne peut estre commodément rendu priué, aussi n'est tel cygne commun.

Socrates en Platon, dit que cét oiseau est dedié à Appollo, à raison d'vne vertu de diuination qui est en luy, par laquelle il preuoit sa mort, & chante auec grãde douceur & melodie à la venuë proche d'icelle, comme preuoyant quel bien apporte la mort. I'ay obserué qu'il ne preuoit seulement sa mort, mais celle des hommes, principalement quand il apparoist aux lieux, où il n'a accoustumé de hanter. Tesmoin en est la iournée de S. Berthelemy de l'an 1572. deux ou trois iours auant laquelle furent veus plusieurs cygnes voltigeans, nageans & se plongeans dans la riuiere de Seine entre S. Clou & le port de Nully.

Gruës.

Les Gruës ne sont beaucoup dissemblables des cygnes, & ne sont oiseaux de long repaire, ains de passage anniuersaire des pays plus chauds aux plus froids; leur passage est en Septembre, & leur reuol assez tost apres les semailles acheuées, & combien qu'elles s'adonnent aux lieux aquatiques, si est-ce que leur nourriture est plustost de ce que produit la terre que non pas l'eau : car elles se nourrissent de grain comme les oyes sauuages. Ne faut faire grand estat de la Gruë : car encores qu'elle soit demeurante auec vous pour vn temps, elle ne pond en toute l'année que deux œufs. Parquoy si la voulez nourrir, faire le pourrez plustost pour en auoir plaisir de la veuë que de l'engeance : car elle ne pond & ne couue que deux œufs, & si sa chair est de fort dure digestion, principalement si elle est fraischement tuée. Ains si la voulez manger, attendez quelque temps apres sa prise, & la pendez pour l'attendrir à vne branche de figuier, mesme mangez la plustost cuite de long temps qu'encores chaude. Quand la verrez voler en haut en l'air auec silence, attendez le beau temps: si la voyez reposer sur la terre, soyez asseuré de la pluye.

Ponte de la Gruë.

Cycogne.

Si vostre ferme est proche des marescages, & lieux où serpens, lezards, couleuures & autres bestes semblables abondent, pourrez esleuer quelque giroüette en vostre logis, ou plãter sur vne haute butte quelque arbre brãchu de grande hauteur, pour attirer des cycoignes, afin de desnuer vostre ferme de ces bestes venimeuses: car elles les tuẽt pour en nourrir leurs petits. Ne pensez pas toutesfois les y pouuoir attirer facilemẽt, ny les auoir auec vous l'Esté passé: car l'hyuer venu elles s'en retournent en autre pays. Toutesfois y en a-il de telles, lesquelles n'ayant esté molestées en leurs aires & petits, reprennent tous les Estez leur aires, y reuenans de vol & pays lointain, & se aires volontiers aux sommets des tours non frequentées, là où elles cognoissent qu'on ne peut leur faire ennuy. Et cependant n'ayez soucy de leur nid, ponte, couuée, & nourriture: car ce sont oiseaux soigneux d'eux-mesmes, & qui n'ont besoin d'aide d'autruy. Et lesquels viennent & font sans qu'on s'en puisse apperceuoir, tellement que nous les voyons plustost venus que puissions preuoir leur venuë, d'autant que leur venuë & allée est de nuict. Aucuns pensent qu'ils n'ayent point de langue. N'en faites estat pour les manger, comme estant de mauuais suc & de nourriture pestilente. Ce bien toutesfois est en eux, que celuy qui aura mangé d'vn cycoigneaux, n'aura les yeux chassieux de toute l'année. On remarque en cét oyseau que les petits nourrissent leur mere, lors qu'elle ne peut plus voler, ny quester sa proye.

Des Faizans & Gelinottes. CHAP. XVIII.

Poules de Numidie

C'Est grande curiosité de nourrir des Faizans, que Columelle nomme poules deNumidie, mais qui le peut faire il la n'a plaisir & profit,& faut vne personne qui ne face gueres autre chose. Car cét oiseau couste beaucoup à entrenir, veut auoir son tect à part, haut esleué & adosé contre la closture de la court & en long; que les augets soient en l'air & ou le Soleil donne. Et faut à chacun oiseau le sien, & qu'il n'y ait qu'vn huits à leur gelinier pour la commodité de le nettoyer,& donner à manger. Le surplus sera tout au iour par deuant,& fermé de lattes bien druës, & d'ais de fente, enuiron la hauteur d'vne toise par bas, & bien couuert par dessus.

Faizans & gelinottes mal aisez à appriuoiser.

Les faizans & gelinottes sont malaisez à appriuoiser, s'ils ne sont nées ou pris de l'année, car les plus vieux se desplaisent, & ne daigne pondre ne couuer; & quant aux ieunes, il les faut soüefuement gouuerner tant qu'ils soient duits & se puissent facilement accommoder à l'air contraint,& à celuy qui n'est pareil à la region d'où ils furent prins. Il faut à deux femelles vn masle. La femelle ne fait qu'vne ponte & commencent enMars,& fait iusquesà vingt œufs par ordre & puis les couue tous ensemble ou quinze des siens, & quelque autres estranges, si vous luy en dónez,& couue trente iours; & au couuer faut telle diligence qui a esté dit à la poule, mais ce ne sera hors de son tect. Les petits esclos seront appastellez de farine d'orge, cuite& refroidie, puis de farine de froment,& quelquefois y meslerez, ou leur baillerez à part des sauterelles & des œufs de fourmis,& leur faut souuent changer d'eau nette: car ils sont suiets aux mesmes maux que les poules.

Ponte de gelinottes.

Engraisser les faizans & gelinottes.

Les anciens engraissoient ou nourrissoient les faizans & gelinottes pour les festins seulement,&nó tát pour en auoir de l'engeáce,& leur donnoient les premiers iours de l'eau mieillée & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel, puis de la farine d'orge destrempée en eau, des febues mouluës,& de l'orge mondé, du millet entier, de la nauette& graine de lin cuite & seichée, meslée auec de la farine, d'orge,& pour les eschauffer & purger les coles, leur bailloient du senegré par cinq iours, & les tenoient ainsi en muë soixante iours.

Columelle li. 8 de re rust. cap. 1.

C'est ce que quelques rotisseurs de Paris & riches viuandiers sçauent tresbien faire,& leur faut, dit Columelle, dóner à manger leur saoul, afin de les engraisser pour les banquets: car peu de ses gelinottes sauuages s'adonnent à pondre en seruitude.

Les Paons. CHAP. XIX.



LE Paó est l'oiseau du plus beau pannage qu'il en soit de nul autre, aussi s'en orgueillit-il beaucoup, mais il est bien autant mal empieté, il est plaisant à voir, fort bon à manger,& sert de garde en la court du logis, entant que voyant entrer personnes incogneuës au logis, il ne faut de s'escrier, & en aduertir ceux de la maison. Vray est qu'il est de grand entretien & nourriture, goulu & hauissant la pasture dommageable à la maisó, entát qu'il gaste lesiardins s'il n'y a quelque preau, rópt le toict & haut lieu de la maison: & le masle pour estre par trop luxurieux casse les œufs de la femelle pour l'epescher de couuer, afin qu'il puisse

plus

plus librement iouyr d'icelle. Le masle vit fort longuement, comme de vingt à vingt cinq ans, la femelle moins ; l'vn & l'autre mal aisez à esleuer, mais il ne donne grand soin depuis qu'il a laissé la mere, sinon qu'il endommage les bleds: il aime l'air chaud & temperé, qui est cause qu'en mainte contrée de la France on ne les peut esleuer que mal à peine. L'endroit où il y en a plus grande quantité audit pays, c'est vers Lisieux en Normandie, d'où il en vient grand nombre à Paris, pour les nopces & banquets exquis; on les y engraisse de cidre & de poiré.

Les anciens faisoient des Islettes au derriere de leurs iardins propres pour les paons, & dressoient vne petite casette pour leur repaire, & vn autre pour celuy qui les nourrissoit. Et en Italie encore és lieux maritimes on nourrit les paós és Islettes plus prochaines en la mer, pour euiter les dommages que leur fait le renard, qui estoit ce que les anciens vouloient euiter. Mais nous qui n'en faisons si grand estat, nous contentons de les loger au dessus des poules, & au plus haut lieu du poulailler: car ils aiment se percher en haut lieu & air libre, couchant le plus souuent sur les arbres, & leur faisans quelque lieu par bas, où ils se puissent retirer par iour. Ce lieu doit estre bien nettoyé & curé diligemment, ainsi que le gelinier: car ceste volaille est sujette à mesmes inconueniens & maladies que la poule, & luy faut pareils remedes. Au demeurant, faut que le lieu où elle hante soit semé de paille ou herbe verte, assez haut; car la paonnesse ne pond gueres accroupie, & le plus souuent l'on trouue ses œufs tombez par bas, & sous le iuchoir, lesquels luy eschappent bien souuent en dormant. Ces oiseaux engendrent tresbien apres qu'ils ont trois ans, auparauant ils sont steriles, ou de petite fecondité.

Loge des paons.

Maladie des paons.

Nature de paonnesse.

La paonnesse fait trois pontes l'année: mais qui la met couuer, elle n'en fait qu'vne, & consume le reste du temps à esclorre & conduire ses petits: Elle commence sa premiere ponte à la my Feurier, & en fait cinq œufs de rang, à l'autre quatre ou trois, & à la tierce trois ou deux.

Couuement de la paonnesse.

S'il aduient que le masle & femelle ne puissent entrer en chaleur, les y faudra mettre auec viande & mangeaille qui les eschauffe, comme auec febues rosties en cendre chaude, & l'on cognoistra que le paon entre en chaleur, quand l'on void qu'il se mire & se couure tout des plumes de sa queuë, & lors nous disons qu'il fait la rouë.

Quand la paonnesse couue, elle se retire & cache du masle en lieu le plus secret qu'elle peut: car il ne cesse de la chercher, pour la luxure qui est en luy : & s'il la trouue, il la bat pour la faire desiucher, & casse ses œufs. Quand elle couue, si on la veut couurir d'vn drap blanc, elle engendrera des poussins tous blancs, non de couleur gemmée. Pour mesme effect ont les peut enfermer en des cages ou tects, enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches: en sorte que tout ce qu'elle regardera en couuant soit de couleur blanche : au bout de trente iours que les petits sont esclos, & la mere nourrie diligemment en son couuoir (ainsi qu'auons dit de la poule) on la met sous la cage en lieu où le paon ne puisse venir : car il hait & fait mal a ses petits, iusques à ce qu'ils ayent fait la creste : & lors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement : car ils sont fort malades, & en meurent le plus souuent.

Paon de couleur blanchenr.

Il faut nourrir les petits, les premiers iours auec farine d'orge destrempée en vin, en forme de potage espais, & pour l'espaissir on y adiouste formage

Nourriture des petits paons.

mol bien pestry, pressé & purgé : car le laict clair leur nuit grandement. Quelquefois on leur iette des sautereaux à qui on a osté les pieds, & des charentons, des araignes, & des mousches pour leur cure : car ils chassent naturellement à la vermine, & là où ils hantent ne s'é trouue gueres. Six mois apres on leur baille l'orge boüillie comme à la mere, & les laisse-on trotter, mais il les faut garder du froid & de la pluye : car ils piolent & trainent l'aisle incontinent, principalement en ce pays, où ils sont forts à esleuer, s'ils ne sont esclos à la my Iuin : car quand l'Automne les accueille bien ieunes, iamais n'endurent l'Hyuer.

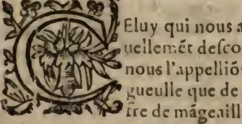
Ponte des paonnesse. Qui veut que la paonnesse fasse les trois pontes, il en faut bailler à couuer aux poules les plus grandes; plus adroites & plus vieilles, au commencement du croissant de la Lune, & laisser les paonnesses paracheuer leur pontes. Et comme nous auons desia dit en la nourriture des poules, on leur en baillera cinq de paonnesse le premier iour, & neuf des leurs, puis le dixiéme iour on ostera les neuf de poule, & y en remettra-on neuf autres, par ce moyen vous trouuerez au terme de 30. iours qu'il esclorront tous ensemble : & ainsi en ferez à plusieurs poules en vn mesme temps. Et pource que l'œuf de la paonnesse, pour sa grosseur ne peut estre aisément remué de la poule, vous le remuerez doucement, quand la poule sortira pour repaistre : & marquez auec de l'encre l'endroit de son dessus, afin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez si elle l'aura remué & retourné, autrement vous y perdriez temps, & quand tout est esclos, baillez tous les poulets à vne seule poule, & les paonneaux à vne autre : & gardez que celle qui meine les poussins, ne voye ou hante auec l'autre qui meine les paonneaux : car elle lairroit incontinent les siens, du desdain & ialousie de la grandeur & beauté des autres.

Ialousie d'oiseau. *Maladies des paons.* Les paons sont fort malades quand ils muent, & alors ils les faut eschauffer auec miel, froment, auoine & febues grollées. Ils sont en grande chaleur aux iour caniculaire, & lors ne les faut laisser sans eau fraische : & faut à chacun paon cinq ou six femelles pour rechanger : car il greue celles qui ont l'œuf prest à faire quand elles le refusent, & ne faut l'œuf à se casser.

Chair de paons dure. La chair de paon est melancholique & de difficile digestion : mais pour l'attendrir, il faut tuer le paon vn iour auant que le manger en Esté, & quatre iours en Hyuer, & pendre quelque chose de pesant à ses cuisses, ou bien le pédre à quelque baston de figuier, parce que le bois de figuier a vertu d'attendrir les chairs dures. La chair rostie de paon se garde tellement vn mois entier, qu'elle n'en perd aucunement son odeur ny sa saueur. *Fiente de paon.* La fiente de paon est souueraine contre les affections des yeux, si on en pouuoit trouuer : mais le paon est tant enuieux du bien de l'homme, que luy mesme mange sa fiente de crainte qu'on en trouue.

Poule d'Inde. CHAP. XX.

Poules d'Inde coffre à auoine.



Celuy qui nous apporta cét oiseau en Fráce des Isles d'Indes nouuellemét descouuertes par les Espagnols & Portugais, soit que nous l'appelliós coq ou paon d'Inde, nous a plustost enrichy de gueulle que de profit : car c'est vn droit coffre à auoine, vn gouffre de mágeaille, où l'ó ne peut prédre aucun plaisir que du bruit & fureur, quát aux grád. : ou d'vn continue piolemét, quant aux petits : outre que l'vn & l'autre sót sales & hideux à voir, à cause de leur difformité de teste : car le

masle n'a point de crestes esleuées comme nos coqs: mais au lieu de creste a vne carnosité rouge, & sous le menton vn palais gros & long qui s'enfle, & est tendu de diuerse couleur quand il entre en furie. Vray est que la chair en est delicate, mais fade & de dure digestion: c'est pourquoy on la fait saupoudrer, fort larder & aromatizer. Il y a trop plus de plaisir & de bonté de chair au paon. *Chair de paon meilleure que de la poule d'Inde.*

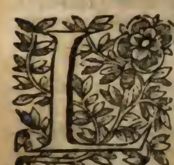
La nourriture de ceste volaille se fait en pareil fait que les gelines & de mesme viande, & auec autant de diligence, d'autant que son propre est d'estre à l'air de viure de vers & d'herbages, reste qu'il leur en faut dauantage; & peut bien dire le fermier, qu'autant de paons d'Inde qu'il a en son courtil, autant luy sont-ce de mulets pour le regard de la nourriture. Leur traictement est plus aisé que des autres paons, sinon qu'ils n'endurent tant bien le froid, & ne demandent si haut air: mais ils paissent & font grand degast aux iardins, & sont ords comme oisons, parquoy faut tousiours estre apres pour les nettoyer: faut les mettre en hyuer en lieu tiede & sec; leur iuchoir ne doit estre de plus haut que de huit ou dix pieds de terre, parce qu'ils ne volent pas haut. *Nourriture de poules d'Inde.*

Quant au pondre & au couuer, c'est du tout le pareil que nous auons dit des paons, & peut-on aussi bailler leurs œufs aux poules, & les faire conduire pendant que les meres paracheueront leur ponte. *Ponte des poules d'Inde.*

Leurs maladies & les remedes d'icelles sont aussi pareils du tout, parquoy seroit superflu d'en dire icy dauantage. *Maladies des poules d'Inde.*

La fermiere ne fera grand estat des œufs de la poule d'Inde, pour le moins celuy qui sera soigneux de sa santé, n'en fera cas pour en vser: car les medecins tiennent que les œufs de poule d'Inde engendrent la grauelle, & donnent occasion de ladrerie. *Oeuf de poules d'Inde.*

Des Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers & Griues.
CHAP. XXI.



LA voliere (plustost pour nourriture & plaisir que pour en auoir engeance) de ces oiseaux, sera dressée cõme le tect aux faisans, en maniere d'vne grande cage, ainsi adossée contre la muraille du courtil, & vers le iour tissue de fil d'archet en chastillé de menuiserie auec sa porte au propre, & au dedans, principalement vers les coings, y aura quantité de iuchoirs & branches de rameaux de geneure, laurier & autres herbes, dedans lesquels seront appliquez contre ladite muraille petits panniers pour les inuiter à pondre & à couuer, s'il leur en vient appetit. Elle sera de la hauteur d'vn homme, & au trauers & en tous sens: vous y mettrez aussi des perches arrestées par les deux bouts pour les iucher, & au dessous d'iceux iuchoits force paille fraische, que vous faudra renouueller souuent en les nettoyant: vers le costé du iour, selon la longueur de leur tect entrelasserez deux ais bien longs, & vn tiers au dessous, là ou ferez les places pour mettre leur mangeaille, & leurs augets à boire que rafraischirez & nettoyerez bien souuent. Ces oiseaux sont tous de passage, & aiment l'air chaut, & en temps froid passent la mer à grandes troupes & compagnies, & se retirent de pays en autre, Parquoy de les appriuoiser pour en faire comme des nostres domestiques, il est fort difficile, & n'en faisons estat que pour leur delicatesse, qui les fait de grand' requeste à nos festins & banquets.

Tourtres.

De toutes ces sortes d'oiseaux n'y en a de si prompte à appriuoiser que les tourtres, ne si tost engraissées, pour les prendre apres qu'elles sont desia grandelettes & volent bien, leur faut donner du vin : car par le moyen de ce, elles viennent promptement en oubliance de leur franchise & liberté: car c'est vn oiseau fort despit, & qui sechesme beaucoup quand il se void prins; aussi ne pont-il gueres enfermé, & ne s'engraisse gueres en Hyuer, tout au contraire des tourtres ou griues. Sa nourriture est de vesse, orge & quasi tout autre grain, & veut auoir eau claire & souuent rafraischie, & l'auget assez large pour s'y baigner quelquefois ; sur tout il aime le millet & le panis ; aussi fait-il le froment, desquels grains demy boisseau suffit à six vingts oiseaux ; & ne faut oublier le grauier que l'ô mettra pres des augets pour sa cure, & encor en quelque coin de la voliere pour la commodité de grater. S'il traine l'aisle, & ne bouge de son pannier, il le faut prendre & luy regarder au bec s'il a la pepie & la luy oster, & aux pieds s'ils sont empeschez de leur fiente : ou sous les aisles s'ils ont de la vermine & par tout ailleurs ; pour les medeciner de la mesme façon qu'il a esté dit des poules.

Nourriture de la toudre.

Maladies de la tourdre.

Le sang de l'aisle dextre de la tourterelle, instillé en l'œil, est souuerain pour les coups & vlceres de l'œil. Et le fien des tourterelles est bon pour les tayes des yeux.

Ramiers.

L'on peut en ceste mesme façon nourrir & engraisser les ramiers, mais il sont plus gourmands & mal aisez à appriuoiser ; ils aiment en hyuer la souppe au vin, & s'en engraissent fort, si font les tourterelles, & ne faut oublier le grauier.

Perdrix griesches maillées.

Les perdrix griesches plus aisément se domestiquent que les maillées & autres, aussi n'ont elles la chair si delicate: estant toutesfois bien nourries, ne sont gueres inferieures aux faisans, & les faut tout ainsi traiter, & de mesme viande, sinon qu'elles aiment quelquesfois paistre le bled & l'herbe verte. Les masles des perdrix sont fort chauds, aussi font les femelles grande quantité d'œufs, & se battent iceux masles pour les femelles, iusques à vaincre l'vn l'autre, & le victeur coque le vaincu, & le contraint suiure & courir apres luy ainsi que les femelles.

La femelle de la perdrix est tant feconde, qu'elle conçoit à la voix seule, au vol, ou haleine du masle. Leur nourriture plus delicate est le millet & le panis.

Oeufs de perdrix.

Fiel de perdrix.

Les œufs de perdrix mangez souuent, apportent fecondité aux femmes steriles, & aux nourrices quantité de laict. Le fiel de perdrix esclaircit la veuë, & meslé en esgale portion auec miel, guarit la confusion des yeux: mesme vertu a le sang de perdrix.

Cailles farouches.

Les cailles, oiseaux plustost terrestres que du Ciel ne se font ny bastissent point de nids non plus que tous autres oiseaux qui sont pesans, & ne peuuent voler: elles sont fort farouches, & pour ceste cause l'on ne leur donne tant d'espace, ny du iour qu'aux autres oiseaux. Aussi voyons-nous que l'on couure leurs cages de razeaux ou de cuir, de peur qu'en volant haut, & montant de roideur elles ne les rompent.

On leur dresse leurs augets en mangeaille, & à boire à part, à chacune le sien; & aiment le bled, & le grain de froment, & le cheneuy, aussi est-ce leur principale pasture. Elles mangent aux endroits où elles vont (ailleurs qu'en ce pays) quantité d'ellebore, qu'aucuns nomment veratre. C'est pourquoy Dydimus disoit que leur chair estoit laxatiue, & fait estourdissement & mal de teste:

excite le mal caduc, conuulsion & distentions de muscles ; & pour ceste cause qu'il les faut farcir de millet, ou les y faire boüillir, ou bien si l'on s'en trouue mal, boire de la decoction de millet ou de graine de myrthe: sera bon aussi d'en donner aux cailles à manger. Les masles ne sont moins chauds que les perdrix: la femelle si tost qu'a pondu couue ses œufs, & incontinent qu'a esclos les petits, les meine ailleurs, afin que les chalseurs ne trouuent le lieu : sont oiseaux passagers qui s'en vont au Printemps, & retournent en Hyuer & commencement d'Automne.

Les tourds ou griues ne sont oiseaux de ce pays, qui est excessif en froidure, & gueres n'endurent cét air parquoy seroit abus d'y en cuider engraisser. Cét oiseau est adonné aux pays chauds, & mesmes où il y a nombre d'oliuiers; car il aime grandement l'oliue, & engraisse en la saison qu'elle est meure, aussi en fait-il grand degast: car les tourds se fódent sur les oliuiers par grandes volees; & en ayans mangé leur saoul, encores en emportent-ils au partir vne au bec, & vne en leurs serres, à la façon des gens de guerre. Il s'en trouue aussi & l'engraisse l'on és pays des montagnes, mais c'est en temps d'hyuer : car il prend graisse & se remplit au froid qui est moderé, Les anciens en faisoient grands cas, & se vendoient du temps des Romains dix sols la piece; si font encor les Italiens & Espagnols, & en ce Royaume les Lyonnois, Prouençaux & Auuergnats: mais il ne sont si gros deçà que delà les monts. Cét oiseau est plus despiteux que nul des dessusdits, & se meurt tost apres qu'il est prins, si l'on le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinent auec des vieux appriuoisez. L'on leur iette la mangeaille sur l'aire bien nettoyée, & loin de leurs iuchoirs, leur iette l'on des figues seichées, pilées auec fleur de farine, tant qu'il en demeure de reste: & quelquefois pour changement de viande, l'on leur iette des grains de lentisque & de meurtre, ou de la graine de lierre & d'oliuiers sauuages, toutesfois que leurs augets doiuent tousiours estre pleins de millet: car c'est leur principale viande, & ne les faut laisser sans eau claire, non plus que les oiseaux dessusdits.

Tourds ou griues.

Les griues prisées des anciens.

Nourriture des griues.

La *griue farcie de graine de myrthe*, & rostie, est souueraine contre la dissenterie & distillation d'vrine.

Le Colombier. CHAP. XXIII.

LE profit qui vient de la nourriture du pigeon, n'est moindre que de la poulaille, principalement quand à la vente des petits & autres, qui tous les ans peuplent en grand nombre: & y a telle Fermiere qui en vendra à chacune volée deux cens, & trois cens paires aux viuandiers : & n'y a si grand soin qu'aux autres volailles, ny si grand coust, à cause qu'il se pourchasse de soy-mesme la pluspart de l'année ; & qu'aussi ordinairement fait six ou sept fois l'année des œufs : & encores d'auantage, & de plus gros, si on changeoit les pigeonnelles domestiques auec celles du colombier, dés qu'elles ont huit iours afin qu'elles s'accompagnassent des masles qui vont à l'escart : mais le faire si bien que les peres & meres ne s'en apperceussent. Vray est que cét oiseau est de grand frais & de degast, pour le regard des terres ; & pour ceste cause n'est permis le colombier à pied, sinon aux Seigneurs des fiefs, ne gueres les volieres, sinon à ceux qui ont competante quantité de terres labourables.

Profit du Colombier.

Colombier à pied où est permis.

Forme de colombier.

Dressons doncques à nostre appoinct pour l'aisance de la Fermiere, vn colombier à pied hors du bruit des personnes, du froissis des arbres & murmure des eaux, & le plantons en lieu moyennement esleué, ou bastissons-le droit au milieu de la basse court, qui est l'endroit de nostre Maison Rustique, cy dessus proposée, ainsi qu'vne tour de massonnerie seruant à moulin à vent, ou à peu pres, loin d'vn vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner à ses petits. Car il est certain que comme les pies & les moineaux, le masle & la femelle couuent alternatiuement: & pendant que l'vn d'eux est aux pourchas; l'autre se tient sur les œufs, ainsi font-ils de la garde de leurs petits, iusques à ce qu'ils soient hors des tuyaux. Et n'entends que le colombier soit ouuert du tout au Leuant de ce pays: mais bien qu'il participe du Midy, à cause que cét oiseau se plaist fort au Soleil battant: & rayant sur les toicts, entrant par les fenestres & lucarnes, & sur tout en temps d'hyuer, & qu'au Midy mesme il y ait vne fenestre dormante, pour en hyuer dóner quelque chaleur aux pigeons. Qu'ó ne fasse fenestre aucune du costé de la Bize, où s'il y en a pour l'Esté, afin de leur donner fraischeur qu'on ne faille les estoupper durant les froidures. Que la fenestre du Midy soit tournée contre la porte de la grange, & qu'au costé d'icelle porte y ait vne auge à abbreuuer les pigeons, esleuée sur vn pillier de pierre, ayant vn bassin entaillé en diuers abbreuuoirs separez à ce que les pigeons apres qu'ils auront becqueté le grain demeuré du van, ou escarté par le fleau, ayent leur eau pres & aisée à s'y ranger plusieurs ensemble, soit pour boire, soit pour se bassiner. Et faut que le colombier soit bien espatté, bien fondé: bien couuert, l'aire fort battuë & cimentée, pour le dáger de la fiente qui caue & corrompt les fondemens, bien vniment enduit par dedans, & les fentes ou creuasses qui se peuuent faire, souuent recherchées & estouppées, de peur des rats & des souris; ce qui aduient és lieux où il n'y a commodité de plastre: & par dehors aussi enduit de mesme façon: car le crespis de chaux & sable sert d'eschelles aux fouynes, belettes, chats, & autre bestail pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez à l'entour du colombier par dehors, deux ceintures de taille: ou d'entablement de plastre à trible & quadruple moulure. L'vne d'icelles ceintures vers le miliieu du colombier; l'autre iustement au dessous de la fenestre par où entre le pigeon, sur laquelle le pigeon aussi se pourra esbattre & roüer. Quand à la fenestre consiste & principale aduenüe, ou pour mieux dire principale aduolées des pigeons, sera plus haute & large que la fenestre dormante. I'entends encor que ceste fenestre soit par dehors entourée de lames de fer blanc bien cloüée contre la muraille, & qu'elle ferme auec vne coulisse de lattes bien druës, qui se puisse aualer & hausser par engin, les soirs & les matins, pour le danger des hiboux & chats-huans. Les boulins faits de terre entortillée de paille, sont plus au naturel du pigeon que ceux qui sont faits d'ais ou de tuille quarrée ou de plastre, encores qu'ils soient subiets aux creuasses, & à la vermine, qui chetiue le pigeon quand elle le surprend, parquoy si les voulez bons, il les faut dedans & dehors enduire de chaux à forte crouste. Quoy qu'en soit, il les faut tenir si larges que le pigeon se puisse tourner dedans, à penne franche, & si hauts qu'il y puisse estre pieds aussi à croupe franche, si l'vne ou l'autre commodité luy defaut, il laisse en desert son boulin & maintefois son colombier.

Pies & moineaux masle & femelle couuent.

Fenestre dormante.

Bestes à craindre pour les colombiers.

Coulisse de lattes.

Sera bon aussi pour le danger des bestes qui font la guerre aux pigeons pen-

dre dans le colõbier la teste d'vn loup, laquelle par son odeur, ou sa figure chasse telles bestes, ou mettre quelque rameau de rhuë aux fenestres & aux portes du colombier. Au pignon de la couuerture, faites-y la figure d'vn pigeon de poterie ou de plastre, pour attirer les fuyars à y venir; dressez à l'endroit du colombier force pots à moineaux, auec fagots d'espines, & gardez que ce coquin de bestail ne s'habituë en vostre colombier: car il effarouche & estrange les ieunes pigeons. *Fuyars à attirer.*

Pour peupler vostre colombier, faut en premier lieu auoir esgard à continuë d'iceluy, & selon qu'il est grand ou mediocre ou petit, & mettre la quantité de pigeons correspondante. C'est assez de vingt paires de pigeons pour trois cens boulins, aussi si le colombier est de mil boulins ou plus, si petite quantité ne suffiroit pas, & ils ne s'y aimeroient pas en si petit nombre, mais se chesmeroient & mourroient à la parfin. *Pour peupler le colombier.*

Les pigeons dont voulez peupler vostre colombier, faut qu'ils ayent esté enleuez de leur colombier d'auec leur peres & meres, dés qu'ils sont couuerts de demy duuet & demy plume, & mis dedans le colombier en toute liberté, ou pour le mieux dans des grandes gages les faire appasteler à bouche de vesse & d'eau par quelque bon pigeonnier deux fois le iour, tant qu'il les ait rendus beuuans & mangeans, par ce moyen ils auront tost oublié leur premiere repaire, & leurs peres & meres s'adonneront promptement au premier colõbier où les voudrez loger, ce que ne feroient les vieils, lesquels transportez ailleurs reprendroient incontinent leur air droit à leur premier colombier, si tost que leur auriez fait couuerture de quelque part lointaine que les eussiez là portez. Ceux qui sõt bõs pour peupler, sont les cendrez, les bruns ou les noirs. Les pattez & huppez sont les coquins & domestiques, aussi sont les griuelez, chapperonnez & piars; les dorez par le col, & qui ont l'œil & le pied rouge, sont les plus francs, & qui peuplent le plus, les blancs sont forts à esleuer, & plus dangereux du Milã & de l'oiseau de proye, pour estre trop aisément apperceus de loin en volant par iceux. Les faut choisir de la volée de May, à cause qu'ils ne craignent pas tant le froid, croissent plus facilement, & profitent mieux & sont rendus plustost habiles à pourchasser leur pasture. Sur tout qu'ils ne manquent de mangeaille, principalement au mois d'Auril & de May, à cause que les grands ont bien des œufs à couuer, ou des pigeons desia esclos.

Pour les accoquiner & appriuoiser, baillez leur tantost du mil, ou du panicle, puis de la vesse, puis du cumin (car ce grain les attrait fort) & quelquefois du froment parmy les criblures, & ne les laissez saillir que quinze iours apres que les y aurez mis, pendant lequel temps vous leur couperez les aisles, vous tiendrez vne rets tenduë contre les fenestres, à ce qu'ils ayent la clarté du iour, & ne puissent s'en aller; au bout des quinze iours vous leur donnerez les champs, ostant ladite rets, & ce sur le soir, le temps estant nubileux, obscur & pluuieux, car ils ne s'esloigneront du reiet, & ne feront que tournoyer leur colombier, & s'y rembuscheront à la sorne. Quoy faisant ils remarqueront leur repaire, & ne faudront do là en auant la choisir de bien loin, & y retourner, mesmes si vous leur mettez sur la fenestre de leur aduenuë vn pain fait de terre rouge, cumin bien broyé, miel & saumeure, le tout bien cuit & seiché au four, car ayant becqueté de ce pain, ils ne faudront iamais d'y reuenir, tant ils en sont friands, voire à la senteur & goust de ce pain qu'ils emportent en leurs becs, en ameneront plusieurs autres, & ne s'enfuiront iamais. *Appriuoiser les pigeons.*

Vous garderez semblablement qu'ils ne s'enfuyent, si vous leur donnez lentilles trempées en eau meillée, ou cuite en vin cuit, ou figues seiches meslée auec farine d'orge cuite, & miel. L'on dit aussi que les pigeons ne s'enfuiront point si l'on met sur la tour du colombier vne teste de chauue-souris, ou vn rameau de vigne sauuage, ou si l'on frotte & oingt les portes & fenestres du colombier auec huile de baume mesmes que les pigeons en ameneront d'autres ; si quant ils irons aux champs, vous leur frottez les aisles auec huile de baume, ou si auant que d'y aller, vous leur donnez à manger vesses arrousées de vin, ou aura trempé semence d'agnus castus: car les autres pigeons apres qu'ils auront senty l'odeur de la bouche des vostres, ne faudront à venir auec eux au colombier. Parfumez souuent le colombier de genevre, rosmarin & quelquefois d'vn peu d'encens fin: car cela les retient fort, & leur fait aimer leur colombier plus que nul autre. Quand vous apperceurez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur alors liberté, & vo⁹ verrez qu'en leur iettant soir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange & loin du fien, & en leur faisant souuẽt nettoyer l'auge où ils se baignent & recréent, ils en amenerõt beaucoup d'ailleurs, sans ce que vos vingt paires, dans quarante iours en auront peuplé deux, voire trois fois autant: car ils font des petits trois fois, & les bons quatre fois l'année, & n'y faut autre soin, sinon de tenir le colombier net. Et pour ce faire il faut que celuy qui aura la charge du colombier y entre vne fois la semaine pour le moins & ce aux matins ou és releuées que les pigeons sont en queste & par pays : car d'autant qu'ils font ordinairement leur midy dedans le colombier, s'il y entroit à cette heure là, il effaroucheroit & estrangeroit les petits, voire mesme les meres. En entrant, il les sifflera, & leur iettera à manger, afin qu'ils l'accoustument & le recognoissent; vuidera & rafraischira l'auge d'eau claire, escroustera l'aire, mettra hors ceux qu'il trouuera morts; esmondera les boulins, afin qu'ils n'accueillent des poux, vermine, punaises, tegnes, principalement en Esté remettra dans les boulins ceux qui seront cheuts, enleuera les brehaignes pour les mettre à vn lieu à part, afin de les engraisser, apres les manger ou vendre: & s'il apperçoit aucune trace de serpent, il dressera sur le cul vn long pot de terre, dedans lequel il mettra vn pigeon, & mettra le pot au droit de la trace & aduenuë du serpent, auec vn petit montoir par où il se puisse conduire au haut du pot, & se lancer dedans: car le serpent ne pourra remonter, & par ainsi en nettoyera le colombier.

Parfum de colombier.

Pour attirer pigeons.

Les pigeons font des petits trois fois l'an.

Vray est que les pigeons vous sont de coust en hyuer, quand ou par le temps de glace, ou des neiges, ou quand les bleds ont germé, ils ne trouuent rien sur les champs : mais c'est la peine de deux mois ou enuiron à les nourrir des graines susdites, des marcs des vendanges, ou pepins des raisins, dont on fera prouision durant les vendanges, en vn grand tas en la court de la maison. Aussi vous font il en ce temps la volée, que l'on nomme de Mars, & qui sont les plus gras, tendres & doüillets de toute l'année.

Fiente de pigeon.

Gardez bien la fiente qu'osterez du colombier, & ne la meslez parmy celles des vaches ou des veaux, non plus que celle des brebis : car elle est trop chaude, & sert à engraisser & amender les endroits chauue de vostre champart, ou de vos prez, ou les planches des asperges & à recréer la moiteur & froideur des vieux arbres. Vous vous en pourrez seruir aussi aux gouttes sciatiques, en faisant vn cataplasme auec semences de cresson & de moustarde, y adioustant vn

peu d'huile des Philosophes : mesmes aux migraines, si la broyez auec huile de noyaux de pesches, & l'appliquez sur le lieu dolent.

Le Bouuier. Chap. XXIV.



Ombien que nous ayons donné le gouuernement des vaches à la Fermiere, & que les bœufs soiét de pareille nourriture, toutesfois és pays & fermes où l'on en nourrit pour le labeur, & pour la vente, il y eschet vn homme qui n'ait autre charge que les penser & conduire, attendu qu'il y a presque autant de soin à cette beste qu'au cheual. Vray est qu'elle n'est de si grand entretien, ni en traictement de la main, ni en equipage & harnois : mais la force dont les bœufs, ou fendent la terre, ou tirent la charette, requiert bien qu'ils ayent vn hôme qui s'employe du tout à les péser; aussi en faut-il nourrir deux pour vn, & ne font tant trois bós bœufs des meilleurs de Bourbonnois, ou de Forests, qu'vn bó cheual de la France, ou de la Beauce. Aussi est-il sans doute, que le labeur des bœufs ne se fait que par necessité és endroits où l'on ne peut commodémét nourrir haras, où l'on ne peut recouurer des cheuaux que de lointain pays. Car encor que le paturage soit bon & singulier pour le bœuf, comme en Flandres & ailleurs, si est-ce que s'ils ont le cheual à commandement, il s'en seruent plustost que du bœuf. Tout ainsi qu'en Auuergnac, Languedoc, Prouence, l'on s'aide des mules & mulets pour le labeur, plustost que de bœufs ou de vaches, parce qu'ils ne sont de si própte ny de si bonne execution, combien que le labeur des bœufs soit merueilleusement bon, duisant & profitable aux fortes terres: car ils enfoncent les seillons en grande profondeur, & font grand renuersis de terre, comme on void en Italie, où il y a de grand bœufs, longs & esclamez, en Gascogne, Bourbonnois, Poictou, Anjou, Maine. Aussi les anciens ne se seruoient d'autres bestes pour le labeur que des bœufs, parce que les bœufs sont de merueilleuse espargne pour le laboureur, d'autant que le iour entier ils se contentent de paistre sans autre nourriture; outre, de grand profit & bon mesnage, parce qu'estans ou espaulez, ou brisez de quelque membre, ou impuissans de seruir par grande vieillesse, on les engraisse, ou pour les rendre, ou pour les tuer & saler pour son vsage, profits tels que l'on ne tire pas des autres bestes.

Trois bœufs ne labourent pas tant qu'vn cheual.

Labeur de bœuf n'est que par necessité.

Mulets d'Auuergne, de Languedoc & de Prouence.

L'estable du bœuf doit estre rebattie de pierres, pauée de sablon ou de terre glaireuse, en penchant aucunement, afin que l'humidité ne s'y arreste : doit aussi regarder le midy pour estre plus seiche, & moins sujette aux vents de la gelée: sera large de neuf pieds, & seulement de telle hauteur que le bœuf le puisse tenir debout, & le bouuier ait assez grande espace pour aller autour, les visiter & affourrer, qu'aussi afin que venans les bœufs à s'entre heurter des cornes, le plus foible ait lieu & espace pour s'euader. Les rateliers doiuent estre si hauts, que les bœufs n'y puissent facilement atteindre.

Estable du bœuf.

La charge de bouuier est, d'estre courtois & amiable aux bœufs en les pensant & donnant à manger, leur faire bonne littiere, soit de pailles ou autre chose, les frotter le soir auant qu'ils se couchent, & le matin les estriller & nettoyer gentiment, leur lauant souuentefois la queuë auec eau tiede; de tenir leur estable nette, que les poules & les pourceaux n'y entrent: car les plumes font mourir les bœufs, & la fiente de pourceau malade engendre la peste; de dóner paille

Charge du bouuier.

fraische à ses bestes, & leur ietter en Esté de la verdure, & des Bourgeons de treilles de vignes & autres, & en hyuer des cossats & des herbes, soir & matin. Qu'il sçache quand les bœufs de labeur ont trop, ou trop peu trauaillé, pour selon cela leur bailler viure à proportion, & tel qu'il sera de besoin, qu'il ne les laisse partir ny labourer en temps trop chaud, ny trop froid, ny trop humide, qu'il ne les abbreuue si tost apres le grand trauail : mais s'ils sont eschauffez, si tost qu'ils seront arriuez à la maison, leur mettra du vin en la gueulle, & ne les liera point à la mangeoire iusques à tant qu'ils soient du tout delassez. Quand il se presentera quelque suite de iours de festes & seiour, leur engraissera la corne & le dessous du pasturon auec du surpoinct, ou bien mettra sous vn oignon cuit bien mol entre deux braises, le bandant auec vn drappeau; qu'il leur nettoye & rafraischisse souuent le paturon, & ne les laisse gercer, n'esclatter; & à cét effet qu'il fasse tous les ans reparer le paué de son estable, qui seruira aussi pour la deffence des bestes & vermine qui nuisent à ses bœufs. Qu'il les separe assez loin l'vn de l'autre, de crainte qu'ils ne s'entrebattent. Quand ils ne trauailleront point qu'il les abbreuue deux fois le iour en Esté, & vne fois en Hyuer en eau claire, & nette & froide. Car, comme dit a esté cy dessus, le bœuf cherche l'eau claire & tres luisante, comme le cheual l'eau trouble. Qu'il regarde bien au retour des champs s'ils ont quelque espine aux pieds, s'ils sont degoustez, si le collier ou le ioug leur a fait mal au front ou ailleurs, & s'ils sont escorchez sur le col, s'ils ont esté trop piquez de l'esguillon, ou des hannetons & frelons, & selon ce qu'il leur fasse medecine conuenable.

Bœuf chastré plus commode au labeur que le taureau. Le bœuf chastré est meilleur pour la nourriture, le labeur & marchandise que le taureau, qui a la chair plus coriace, & est plus fascheux à conduire. Parquoy de cent veaux que le bouuier aura, il n'en retiendra que deux pour saillir les vaches; les autres il les chastrera tous enuiron l'aage de deux ans; car apres ce temps il ne le pourroit faire commodément. *Temps de chastrer les bœufs.* Le faudra faire en Automne & en decours, & mettre sur la playe cendre de sarment meslée auec litarge, & trois iours apres poix fonduë, & meslée auec ladite cendre. Le iour qu'il sera chastré ne le faut laisser boire, & luy donner peu à manger. *Façon de chastrer le bœuf.* La maniere de le chastrer, est de prendre auec deux estroites regles de bois, comme auec des tenailles ou pincettes, les nerfs de coüillons, puis soudain ouurir la bourse, & couper les coüillons : de sorte que l'on y laisse le bout & extremité qui est attachée ausdits nerfs. Car par cela le veau ne sera interessé de trop grande effusion de sãg, & ne sera du tout effeminé, ne luy ostant toute sa masculeïté & en le laissant tousiours en forme de masle. L'ayant chastré, le faut nourrir bien soigneusement pour le labourage, & le paistre selon les saisons, le carressant & mignardant, tantost luy donnant en peu de sel, tantost luy frottant la teste à tout la main, luy applanissant le dos, & frottant le reste auec paroles gratieuses; neantmoins que tant qu'il sera à l'estable, les cornes luy soient liées, & luy tenu de court à la creche. Accouplez-le auec vn autre de mesme grandeur, grosseur, aage & force, liez les l'vn apres l'autre, menez les aux champs liez ensemble, afin qu'ils s'entre aiment, faites leur voir souuent les bœufs qui tirent la charruë, ou qui labourent la terre, ou font autre besongne; & afin qu'ils perdent leur naturel farouche, menez les ouyr le bruit des moulins, des hommes, des forges, & autres choses faisans murmure; le temps approchant qu'il doiuent tirer, qui est de deux ans & demy à trois, donnez leur le ioug & attelage pro-

pre à leur aage,& six iours apres y mettez le limon auec la chaine qui traine par terre · trois ou quatre iours apres vous attacherez à la chaine vne piece de bois ou autre fardeau. En fin accoustumez-les à estre mis pour tirer deuant les bœufs qui sont à la charruë, les carressant tousiours & sãs les battre, iusques à tãt qu'ils soient adextrez, ne les faschez pas beaucoup de trauail pour la premiere annee.

Si vous achetez des bœufs de labeur, prenez-les du quartier ou est vostre ferme: car ils ne s'accoustument pas si aisement à l'air estranger que les cheuaux; & au cas que les achetiez en contrée estrange, achetez-les nez en pays infertil & descouuert, veu que tels se maintiennent en tout lieu, quoy chaud que ou delicat ou d'air subtil. Au demeurãt choisissez-les de trois ans ou enuiron: car plustost ne les pouuez dompter au labeur: les ayant achetez, ne les trauaillez pas beaucoup pour la premiere année, & sur tout durant les grandes chaleurs, les nourrissant plustost de bon foin que d'herbes: ainsi seront renforcez à souffrir tout trauail, & en craindront moins le chaud, & dureront plus long temps sains & gaillards, mesme vous despendront moins: car vostre bestail ne paissans point l'herbe, vous recueillirez plus grande quantité de foin en vos prairies, & meilleur que si vos bestes auoiẽt brouté l'herbe ne faisãt que poindre. Vous cognoistrez leur force en leur visitant la bouche: car dans dix mois du premier an, ils muent les dents de deuant: & six mois apres les prochaines, & au bout de trois ans, ils les muent toutes, & quand ils sont en estat ils les ont esgales, blanches & longues. Et quand ils vieillissent, elles leur racourcissent & deuiennent inesgales & noires.

Achat de bœuf.

Force de bœuf à cognoistre.

En cognoissance de l'aage des bœufs de labeur.

Ne faut que les bœufs de labeur ne soient trop gras, ne trop maigre, & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon bœuf doit estre de moyenne taille, doux au manier, prompt & hastif à la voix sans necessité d'esguillon: & neantmoins viste au piquer & qui remuë promptement. Pour le regard de sa nature bien membru, court & large; carré de corps ferme & roide de muscle esleué, les oreilles grandes, bien veluës & vnies, le front large & crespu, l'œil gros & noir, & les cornes fortes, viues & de moyẽne grandeur & noires, le muffle gros & camus & roupieux, les léures noires, les pannetieres pendantes iusques sur les genoux, la teste courte & entassée, larges espaules & poictrine, grãd' façon & ventre, la crouppe ronde, & iambe solide, longue queuë iusques à terre, deliée & touffuë par le bout, de poil crespé & comme onde, le dos droit & plein, les costez estendus, les reins larges, les cuisses fermes & nerueuses, l'ongle court & large, le poil court, luisant, espais & dru; doux au manier. De couleur noire & rouge, c'est le meilleur, & apres bay, piart, & moucheté: le blanc c'est le pire de tous: le gris & le fauueau est de moyenne valeur, le cuir & peau grossiere & pasteuse, il le faut prendre de quatre à huit ans. car en cét aage il est en sa pleine force & vigueur.

Descriptiõ de bon bœuf.

Le bœuf de ceste façon vous seruira au labeur iusqu'à dix ans, puis encores le pourrez-vous engraisser, & le vendre: car il vit iusqu'à quatorze & seize ans; & vous pourrez aussi aider au harnas, & au labeur des vaches brehaignes & chastrées. Mais si vous achetez des bœufs desia tous duits & dressez au harnas de routure ou de charruë, vostre bouuier les doit mener auec grande consideratiõ au premier, soit en labourant, soit en chariant, & fonder le train & maniere de proceder, que celuy qui les a duits leur a donné & accoustumé, afin de les con-

Aage de bœuf.

tinuer & entretenir en cela mesme, pour en tirer bon seruice : mais si vous en vouliez dresser & durre de ceux de vostre troupeau, vostre bouuier en doit prédre la peine, & doit pour le plus aisé cognoistre la nature, & (si i'ose dire) la complexion de celuy qu'il veut dire & dompter, s'il est festard, s'il se couche souuent, s'il est prompt, furieux & impetueux, & leger à leuer & dóner du pied ou de la corne, s'il est dur à l'esguillon, paoureux, retif, ou craignant entrer en l'eau. Pour de ces fautes le chastier premier que l'accoustumer à porter testiere, plustost ne s'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois ans, & trop tard apres cinq ans. La diette & le flatter, fait & accoustume mieux le bœuf au ioug, que la crainte. Et n'y a moyen plus expedient, que celuy dont vsent les veneurs a l'endroit d'vn ieune chien, qui n'est encore dressé au forhu, les couplás auec vn chié ia faict, vieil & sage: car si le bouuier accouple vn ieune bœuf, & encore nouueau, auec vn exercité & bien seur, toutesfois de mesme taille & roideur (car c'est le principal que les bien apparier en grandeur, force & nature,) celuy qui est duit, enuoyera l'autre qui est inexperimenté à tous les iours du ioug, façons du labeur, & charroy. Et si le bœuf est de difficile conduite, toutesfois beau à vostre iugement propre au harnois, mettez-le en vn grand ioug, au milieu de deux autres de sa taille, qui soient doux & bien faits au labeur, & en trois iours il se dressera.

Complexion du bœuf à cognoistre. *Fautes du bœuf à chastier.* *Apparier des bœufs.*

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez luy peu à peu à endurer le lieu & la ferrure aux cornes: & apres quelques iours liez-le en vn pau bien ferme, & le laissez là quelque temps ieusner. S'il est fascheux, sa colere passée, faites luy flairer vostre main plusieurs fois pour vous accoustumer, & le maniez entre les cuisses & par tout en le flattant, puis faites luy tirer vne brise ou deux lié au ioug: & par fois attachez le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loin, puis mettez dans la charette quelque charge pour esprouuer la force, & aussi l'accoustumez au cry, à la parole, & à la verge.

Dompter les bœufs. Ieusne aux bœufs.

Si vous auez achepté le bœuf tout fait au harnas, & que ne cognoissez sa complexion, il faut esprouuer quand il est accouplé, voir s'il est retif, paoureux, furieux, ou s'il se couche au rayon; & de ses fautes ne l'en corriger, ne pas fouet, n'a coups de l'esguillon: car l'vn les rend furieux, l'autre endurcit: mair par luy lier les iambes, & le laisser ieusner quelque temps; car ce vice n'aduient gueres qu'à ceux qui sont trop gras. Aussi y a-il moyen de les nourrir, & n'est moindre faute, tant pour la sauueté & santé de la beste, que pour l'aisance du labeur, que le bœuf soit trop gras, que trop maigre: car la beste qui est en haute graisse, si elle est outrageusement eschauffée par trop grand trauail, est en euident peril de mort par la faute de la graisse qui s'espand par son corps, & si elle n'en meurt apres cét accident, elle ne fera iamais profit.

Brise est vne terre, qui a esté longs temps sans labourer. Correction des fautes des bœufs.

La nourriture du bœuf ne doit estre à si grande foison en hyuer, quand il ne trauaille point, il aime les cossats des legumes, comme vesse, pois & febues, L'on l'engraisse d'orge boüillie, & de febues brisées & cassées, & luy baille-on volontiers du foin, non pas tant qu'à vn cheual, mais tout son saoul quand il trauaille. Au pays de Limosin & ailleurs, ou y a quantité de grosses raues, on les engraisse de cela: mais la beste n'en est si forte, ne la chair si solide. Les bourgeons tendres le recreent en Esté, & luy baille-on volontiers au soir vn fraisseau à brotter : il aime sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi

Mangeaille aux bœufs.

fait-il marc du vin. Les gerbes de froment & de seigle luy sont bonnes, & quelquefois le son entremeslé de cribleures: mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Legland le fait rongneux s'il n'en est aouillé, & s'il n'en mange tout son saoul. Les choux boüillis auec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu, aussi fait la paille d'orge meslée auec le son. L'on pourra parmy leur fourrage mesler du marc qu'on aura osté du vin de la despence ou beuuette: mais qu'il ait esté laué & seiché. Encores sans doute il vaut mieux leur bailler le marc tel qu'il est, auant que le lauer: car ainsi leur seruira de vin & de viande, & les fera beaux, deliberez & puissans. Rien n'est meilleur pour les bien engraisser, que de les nourrir de l'herbe qui vient aux prez en Automne, apres qu'ils ont esté fauchez.

Pour preseruer le bœuf de maladies.

Il est subiet au moins de maladies que le cheual. Et pour le preseruer des plus communs, les anciens le purgeoient sur la fin de chacune des quatre saisons de l'année, & trois iours ensuiuant. Les vns auec lupins & graine de cyprez broyez ensemble, autant d'vn que d'autre, & trempez vne nuict à l'air en vne pinte ou trois chopines d'eau commune; les autres auec d'autres drogues, selon la coustume & diuersité des pays. On cognoist qu'il est malade ou maladif, s'il ne mange point, encores qu'il ait deuant luy quantité de fourrage, laquelle cognoissances les Autunnois appellent euerer.

Bœuf maladif.

Pour luy donner appetit.

Pour luy donner appetit, quand il est degousté par trop grande lascheté ou eschauffaison, l'on luy frotte la langue & le palais, auec sel & vinaigre.

Pour lascheté & vainté.

S'il est vain & lasche, on luy donne tous les mois de la vesse pilée & destrempée dans l'eau de son boire.

Lassitude.

Pour le garder de se lasser, frottez-luy les cornes de terebenthine destrempée en huile: mais gardez bien que ne luy en frottiez le muffle ou les nazeaux, car l'huile leur fait perdre la veuë.

Bondissement de cœur.

Contre bondissement de cœur, ou vouloit vomir, l'on luy frotte le muffle auec aulx ou porreaux broyez, & luy en fait-on aualer, ou ainsi ou auec vne pinte de vin, principalement à la colique & au bruit de ventre: ce que l'on cognoist quand il se plaint, se roidit & s'estend du col, de la cuisse ou de ventre ou quand il se couche & leue souuent, & ne peut durer en place, ou quand il suë de la sorte, comme s'il estoit baigné en l'eau. Aucuns y adioustent huile de noix & les autres luy baillent des oignons cuits en vin vermeil, & autres du myrrhe, auec graine de laurier destrempée en vin, & luy font piquer le chair de l'entour des ongles ou de la queuë iusqu'au sang. La colique luy vient de lassitude, & plus au Printemps qu'en autre saison, à cause que lors il abonde le plus en sang, en cette maladie aussi faut le pourmener, le couurir d'vne couuerture de laine.

Colique.

Enfleure.

Les bœufs deuiennent enflez pour auoir mangé de l'herbe trop gaillarde, & sur tout estant chargée de rosée, faut prendre vne corne percée par tous les deux bouts, l'oindre d'huile commune, la mettre trois ou quatre doigts auant dans leur fondement, les pourmener iusques à tant qu'ils fassent des vents, & leur laissant ceste corne ainsi mise, leur frotterez le ventre auec vne barre.

Encheur

L'encueur du bœufs, autrement appellé maillet ou marteau, se cognoit quand la beste est herisée par tout le corps, moins gaye que de coustume, ayans les yeux stupides & hebetez, le col penché, la bouche saliueuse, le pas paresseux, l'espine & tout le train du dos roide, du tout degousté, & ne ruminant gueres; Ce mal se guerit du commencement, mais enraciné refuse tout autre remede.

Aquoy prens squille, ou oignon sauuage trois onces, menu decouppées, racines de melons battuës autant, mesle le tout auec trois poignées de sel gros, & destrempé en trois chopines de fort vin, chacun iour en feras prendre vn demy setier à la beste.

Flux de ventre. Au flux de ventre qui quelquefois vient iusqu'au sang, & l'affoiblit fort, on le garde de boire & manger quatre ou cinq iours, & luy baille-on des pepins de raisins & destrempez en vin vermeil, ou des noix de galle, & graine de myrrhe, auec formage vieil, deslayées en vin gros & espais, ou fueilles d'oliuier sauuage, des roseaux sauuages. Et pour extrême remede, on le cauterise au milieu du front.

Lascher le ventre. Pour luy lascher le ventre, luy faut faire aualer auec eau tiede deux onces d'aloë pulverisé.

Pour l'entretenir sain. Soit que le voulez engraisser ou nourrir au labeur, lauez luy tous les huit iours la bouche auec son vrine, & vous en retirez force phlegme qui le desgoutte, & luy fait tort à manger. Et si le phleme luy a fait venir la catarre, que vous cognoistrez quand l'œil pleure & qu'il est degousté, & qu'il panche l'oreille, faites luy lauer la bouche auec thim pilé en vin blanc, ou la frottez auec ail & sel menu, puis la lauez de vin. Aucuns nettoyent ce phlegme auec fueilles de laurier pilée auec escorce de grenade. Autres luy mettent dans les nazeaux du vin & du myrrhe.

Catarre du bœuf.

Bœuf pissãt le sãg. Le bœuf pisse le sang pour s'estre eschauffé ou morfondu, pour auoir mangé meschantes herbes durant l'Esté, & sur tout durant que la rosée est sur les herbes. Le remede est de ne le laisser boire aucunement eau ny autre chose, luy faire aualer breuuage fait de trois onces de graine de cheneuis, trois onces de millet marin, tous deux pilez, vne once de theriaque, le tout boüilly en deux pintes de vin blanc, puis y dissoudre deux once de saffran, & faire boire à la beste.

Catarre aux bœufs. Contre le catarre & les yeux enflez, on le seigne sous la langue, ou luy fait on prendre ius de porreaux, rhuë, ache & sauinier bien purifié.

La maille en l'œil. A la maille en l'œil on luy fait vn collyre de sel armoniac, destrempé en miel, & aussi oingt-on l'œil tout autour auec de la poix bien deffaite en huile, pour le danger des mouches, qui à cause du miel luy seroient tousiours enuiron.

Les barbes. S'il a les barbes, qui est vne carnosité qui luy vient sous la langue, il les faut coupper, puis frotter l'endroit auec du sel & de l'ail broyez ensemble, puis on luy leue la bouche auec du vin, & faut doucement leuer auec les pincettes, les vers qui s'engendre sous icelle langue.

Purger les bœufs. Pour bien nettoyer les parties interieures de la beste malade, il n'y a rien plus souuerain que prendre du marc d'oliue, apres que l'huile en est hors, & en faire souuent vser à la beste.

Fiéure. A la fiévre qui luy vient par trop grand trauail en temps chaud, auec pesanteur de teste, enfleure d'yeux, & chaleur extraordinaire qu'on sent au toucher du cuir, on le seigne de la veine du front, ou de celle de l'oreille & luy baille ou viandes fraisches, laictuë & autres; luy bassine-on le corps auec vin blanc, & luy fait-on boire eau froide.

Palais enflé. Si le Palais estant enflé, & aucunement tumefié, fait desappetit & degoust à la beste, & luy rend souspits trop souuent, il sera bon de le seigner de la veine dudit palais, lors apres la seignée ne luy bailleras à manger que des aulx bien

macerez; pilez & escorchez, auec de la fueille ou autre verdure, ou foin bien mollet, iusqu'à ce qu'il se trouue mieux.

Maladies de poulmon

La maladie du poulmon est tellement desplorée, tant au bœuf qu'à la vache, qu'il n'y a aucun remede sinõ que de lauer la mangeoire où elle a esté auec eau chaude & herbes odoriferantes, auant qu'y attacher les autres, esquelles cependant faut tenir en d'autres estables. Ceste maladie leur aduient, à cause des mauuaises herbes, ou foin gasté qu'ils mangent, & pour la trop grande abondance de sang, le plus souuent à cause du pissat des cheuaux, & sur tout si on tient trop clos & fermez les estables, c'est pourquoy on ne doit laisser iumens ny cheuaux, trop bien des asnes en l'estable des bœufs, à cause que les asnes auec leur haleine leur preseruent de ceste maladie.

Toux.

A la toux on luy fait boire la decoction de l'hyssope, & manger des racines de porreaux pilées auec du pur froment. Autres luy font boire par sept iour de la decoction d'armoisie.

Sangsuë aualée par le bœuf.

Si en beuuant il auale vne sangsuë, & elle tient encores le long du gosier, on luy fait tomber, en luy versant de l'huile tiede dans la bouche: si elle est dedans l'estomac, on luy entonne du vinaigre.

Corne rompuë ou esclattée.

S'il a la corne rompuë & esclattée, prenez six onces de terebenthine, & vne de gomme arabic: faites le tout boüillir ensemble, & de cét onguent frottez la corne tout à l'entour tous les iours l'espace de dix ou douze iours, lesquels expirez, battez bol armene commun auec luy blanc d'œuf, estendez ceste meslange sur estouppes, que mettrez par dessus la corne, l'y laissant trois iours entiers, puis quand les estouppes commenceront à se desseicher, ostez-les, & au lieu d'icelles espandez à l'entour de ladite corne sauge puluerisée, la corne guerira.

Corne lassée.

Pour luy delasser la corne qui est fort lassée à tirer, renforcerez & confirmerez la corne dans son lieu premierement, puis oindrez tout le sommet de la teste, l'espace de cinq ou six iours auec onguent preparé de cumin pilé, terebenthine miel & bol armene, le tout cuit & incorporé ensemble, puis fomenterez la corne auec decoction de vin où auront boüilly fueilles de sauge & de lauande en suffisante quantité.

Col enflé.

Si le col est enflé auec soupçon d'abscez & d'apostume, ouurez l'abscez auec vn fer chaud, mettez dans l'ouuerture pain de pourceau ou racine d'ortie, que renouuellerez souuent, ne sera mal fait luy donner à boire vn grand godet plein de la decoction de sainct foin, & par mesme moyen le seigner.

Col escorché.

Si le col est escorché, mettez sur le mal emplastre fait de moëlle des os des cuisses de bœuf, sain & graisse de bouc, & graisse de porc, le tout en esgale quantité, meslé & fondu ensemble.

Chesnon pelé.

Si le chesnon est pelé & denué de poil, oindrez le lieu d'vn liniment preparé de six onces de miel, six onces de mastich, le tout boüilly ensemble.

Chesnon endurcy.

Pour le chesnon endurcy, laissez reposer quelques iours durant lesquels frottez luy la place endurcie auec beurre, huile, lard de porc, & cire neufue en quantité esgale, le tout fondu & meslé ensemble.

Chesnon enflé.

Pour le chesnon enflé, faites onguent de racine d'aulnée bien cuite, & pilée auec graisse de porc, sain de mouton ou de bouc, miel crud, encens & cire neufue duquel frottez ledit chesnon trois fois le iour, soir, matin & en my iour.

Le cuir tenant aux costes.

S'il est si maigre qu'il semble que le cuir luy tient aux costes, fomentez luy le cuir à contre poil auec vin & huile, estant en quelque lieu chaud ou au

Soleil,puis l'oindrez de lie de vin & graisse de porc, le tout meslé & reduit en forme de liniment.

Doulenrd e ventre. Pour douleur de ventre, donnez luy à boire theriaque ou mithridat destrempé en vin,puis le saignez la matinée suiuante sous la langue, & les narines ou bien faites luy aualer decoction de thuë de camomille subtilement pulverisée, & le laissez reposer pour le moins sept ou huict iours, luy donnant à manger bien peu,le tenant bien couuert dans vne estable tiede. Quatre onces de terebenthine incorporée,auec vn peu de sel subtilement pulverisé, est vn singulier remede pour ce mal, si vous luy faites aualer en forme de bol ou de pilules ou breuuages.

Boyau gasté. Pour le boyau gasté, prenez trois onces de terebenthine,faites-les luy mettre dedans le boyau par vn petit enfant,qui ait le bras long & gresle pour luy oindre soigneusement:continuant cela l'espace de quatre ou cinq iours,au lieu de terebenthine:la graisse de porc seruira pour coction.

Flux de ventre. Pour flux de ventre qui vient pour auoir mangé herbes ou autres telles choses de difficile digestion. Premierement empesche-le de manger aucunes herbes deux ou trois iours, durant lesquels luy presenterez fueilles d'oleastre, de plantain,de queuë de cheual, & quelquesfois de la graine de morelle, & cependant ne luy donnerez que bien peu à boire, voire rien le plus souuent. Autrement faites qu'il ne mange rien durant quelques iours autre chose que fueilles d'origan tendres, & d'auronne de iardin, & tous les iours qu'il ne boiue que deux boccals d'eau,où vous aurez fait tremper tendront,de sfueilles de laurier.

Ventre cõstipé. Pour luy lascher le ventre,prenez deux onces de hiere, vn once d'aloë hepatique,triturez le tout en eau tiede,& luy faites aualer au matin.

Iambe rompuë. S'il a la iambe rompuë, pour luy remettre,tirez luy ou faites luy tirer par vos seruiteurs la iãbe d'extrémement auec cordes,tant d'vn costé que d'autre en droite ligne,si que les os fracturez se puisse venir & reioindre esgalement,puis laschez les deux parties pour se reioindre,par dessus appliquez tout autour estouppes baignées en mixtion faite de blanc d'œufs, bol armene,& sang de dragon, & bandez la partie si estroittement, que l'os fracturé se puisse reioindre & reünir ensemble : par dessus ce bendage accommodez d'autres estouppes baignées en vin pour conforter les nerfs. Et afin que la partie superieure & inferieure de l'os fracturé ne s'endurcisse, ou acquiere quelque mauuaise indisposition, tant pour le bandage que pour la fracture de l'os,frottez l'vne & l'autre partie de liniment fait d'vne once de terebenthine, auec autant de beurre & d'huile.

Iambe denouée. Pour iambe desnoüée ou desloquée, remettez l'os en son lieu,& le bandez apres l'auoir oingt de graisse de pourceau.

Pied enflé. Pour pied enflé faites-y emplastre de fueilles de suzeau & graisse de pourceau bien cuit & meslé ensemble.

Pied restrecy ou endurcy. Pour pied restrecy & comme endurcy, prenez racines de mauues & guimaues,faites-les boüillir en suffisante quantité d'eau, pilez-les & passez par le tamin, à la passature adioustez demie liure d'axunge, trois boccals de fort bon vin,faites le tout boüillir ensemble,iusques à ce que l'axunge, soit fonduë, lors adiousterez semence de lin bien concassée & pilée,& ferez boüillir,iusques à la consomption du vin.

Mettez vne partie de ce cataplasme sur le pied, & l'y laissez trois iours entiers

entiers, puis remettez-y le reste qu'y laisserez autres trois iours.

Pour la memarchure, faites boüillir miel & graisse de porc en vin blanc, appliquez sur le pied cét emplastre, & l'y laissez trois iours entiers. *Memarcheure.*

Pour pied piqué d'vn clou, ou d'vn verre, ou d'vne espine, ou telle autre chose ayant pointe: taillez la corne du pied au plus pres du mal que pourrez, puis instillez dans la piqueure terebenthine & huile toutes chaudes, & emplastrez tout le pied auec miel & sein doux fondus. *Piqueure du pied.*

Pour ongle esclatter, prenez miel, cire neufue, & terebenthine, de chacune vne once, & en faites onguent qu'appliquerez à l'entour de l'ongle l'espace de quinze iours entiers; Quels expirez, adioustez à cét onguent aloë hebatique, miel rosat, & alun de roche, de chacun demie once, couurez-en tout le pied apres auoir bassiné de vin tiede miellé. *Ongle esclatter.*

Pour ongle blessée de fer ou de pierre, cauez l'ongle iusques au profond de la playe, auec vn cizeau de mareschal: instillez dans la playe onguent tout chaud, fait de graisse vieille de porc, & sein de bouc fondus ensemble, & inserez dedans tentes d'estoupes baignées audit onguent. *Ongle blessée.*

Quand l'ongle se depart, faut le medicamenter premierement de l'onguent susdit pour l'ongle esclattée, iusques a tant que l'ongle soit aucunement resoudée, puis fomenter l'espace de cinq ou six iours tous les iours trois fois tout le pied de vin ou de vinaigre, où ayant boüilli chaux viue & miel, de chacun sept onces. *Departement d'ongle.*

Pour pissement de sang, faites luy aualer ius de plantain auec de fort bonne huile, puis prenez poudre de tartre & de courge sauuage, destrempez-là en vin vermeil & blanc d'œuf, & luy faites aualer par vne corne. Si ne luy appaisez ce pissement dans les vingt quatre heures; il en mourra. *Pisser sang.*

S'il ne pisse qu'à peine, seignez-le de la veine de la vessie, & luy faites aualer vn breuuage fait de miel, huile & vin blanc, le tout boüilli ensemble par trois matinées suiuantes, puis le laissez reposer huit iours. *Ne pouuoir pisser.*

S'il a la pierre dans la verge, iettez le bœuf premierement par terre, puis faites lui tenir la verge auec des tenailles peu plus haut que là où la pierre est, faites ouuerture au costé de la verge pour en tirer la pierre, puis consolidez la playe auec terebenthine lauée quatre fois en eau de queuë de cheual. *Pierre en la verge.*

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenoüil marin pilé, deux drachmes de cloux de girofles, drachme & demie de poyure, pilez le tout, & luy faites aualer auec vin vermeil tiede. Si pour auoir cela continué quelques iours, la pierre ne sort point, le faudra tailler, afin de tirer hors la pierre. *Pierre dãs la vessie.*

Si la verge est endurcie, oignez luy d'onguent fait de racines de guimauues pilées, & beurre frais, deux fois le iour. *Verge endurcie.*

Pour espaule desnoüée, faites retourner l'os en son lieu, puis la bandez auec estelles fermement. *Espaule denouée.*

Pour les estranguillons ou glandes qui viennent sous la gorge du bœuf, & qui descendent du cerueau refroidy; arrachez leur ces glandes puis couurez leur la teste de quelque couuerture, & frottez souuent de beurre frais toute la gorge. *Estrãguillons.*

Si le palais luy est enflé, ouurez soudainement l'enfleure auec la lancette, ou fer chaud, afin que le sang corrompu se puisse escouler, puis donnez luy à manger quelques herbes, ou foin tendre. *Palais enflé.*

Ramules. S'il a les ramules sous la langue fort enflées, ouurez-les auec vn fer chaud ou lancette fort aiguë, puis les frottez de sel & huile iusques a tant que tout l'humeur corrompu sorte, en fin donnez luy à manger quelques herbes tendres.

Langue fenduë. Pour la langue fenduë dessous, oignez-luy deux fois le iour ceste fente auec onguent fait d'aloë, alun de roche & miel rosat, le tout meslé ensemble, lauez luy de vin, dans lequel ait boüilli sauge, ou autre telle herbe desseichante.

Appetit perdu. S'il a perdu l'appetit, faites-luy aualer œufs cruds bien battus auec miel, & meslez parmy sa viande du sel, ou donnez luy en breuuage du marrouchouin, appellé des Latins Marrubium, subtilement puluerisé auec vin & huile, ou pillez fueilles de rhuë, porreau, ache, & sauge, & luy donnez à boire auec vin.

Oeil trouble. Pour œil trouble & nebuleux, soufflez dedans l'œil poudre d'os de seiche, succre candy, & canelle subtilement puluerisez.

Oeil enflé. Pour œil enflé, appliquez-y cataplasme fait de farine de froment, incorporée auec miel, ou eau de miel, en forme de boüillie.

Blanc sur l'œil. Pour blanc sur l'œil, appliquez-y cataplasme fait de sel gemme & mastic puluerisé subtilement & incorporez auec miel, continuez cela souuentesfois.

Porreau sur l'œil. Pour porreau parcreu sur la paupiere de l'œil, fomentez le lieu auec fiel de quelque beste que ce soit, ou pour le mieux trenchez le porreau auec le cizeau, ou le faites choir auec le filet estroitement lié, puis oindrez le lieu auec sel, vinaigre, & aloë boüillis ensemble.

Oeil pleurant. Pour œil plorant, soufflez dedans l'œil tuthie & vitrila subtilement puluerisez.

Taye d'œil. Pour taye, qui n'est autre chose qu'vne abondance d'aquosité engendrée, ou par trop grande froideur, ou par trop longue demeure & relais, dans l'œil du bœuf, où il y aura dedans vne humeur appellée aqueuse, sur laquelle nage la vitrée, & sur icelle la crystaline. Pour la guerir prenez de l'herbe terrestre, & la pilez longuement dans vn mortier de bois, du ius qui en sortira faites-en vn collire, au lieu de cette herbe, si n'en pouuez recouurer, prenez de la graine de lierre ou des fueilles, & en faites ius ainsi que dessus. Continuez l'vn ou l'autre remede par plusieurs iours de soir & de matin, la taye se perdra & consumera. Vray est, que qui au lieu de l'eau y mettroit du vin, cela sembleroit plus propre, & mieux à propos.

Epiphore. A l'epiphore de l'œil, qui est quant l'animal ne voit qu'à demy, soit d'vn œil ou de deux, le sang tiré au dessous de l'œil amende la veuë, luy faut instiller continuellement dedans l'œil du miel iusques à parfaite guerison.

Oeil chassieux. Pour l'œil chassieux qui vient auec continuelle affluence d'excrement tombant du cerueau, prenez myrrhe vne once, encens fin, saffran, de chacun deux onces, meslez-le tout ensemble, & dissouldrez en eau de cisterne, faites collire pour instiller dans l'œil.

Fiéure. Pour la fiéure des bœufs, tu la cognoistras par la grande inquietude & tremblement par tout le corps, par la chaleur grande au milieu du front, & vers la racines des cornes, & aux oreilles, la bouche fort chaude, & sueur abondante, par ne gueres manger, halettement & tirement de langue fort seiche par la teste pesante : les yeux larmoyans & à demy clos, le muffle rempli & humecté de saliue, & le respirer plus long, & toutesfois à peine & à grande intermission, sans


CORNE ROMPVE 1
CORNE LASSEE 2
COL ENFLE 3
COL FOVLE 4
CHESNON PELE 5
CHESNON ENDVRCY 6
CHESNON ENFLE 7
PEAV ATACHEE AV COSTE 8
DOVLEVR DE VENTRE 9
BOYAV GASTE 10
FLVX DE VENTRE 11
VENTRE CONSTIPPE 12
CVISSE DENOVEE 13
IAMBE ROMPVE 14
PIED ENFLE 15
PIED ENDVRCY 16
PIED MARCHE FOVLE 17
PIED FOVLE 18
ONGLE CASSEE 19
ONGLE FENDVE 20
ONGLE CHEANTE 21
PISSER SENG 22
PISSER BOVE 23
24
NE POVVOIR PISSER 25
PIERRE EN LA VERGE 26
PIERRE EN LA VESSIE 27
VERGE ENFLEE 28
29
SANGSVE AVALEE 30
SQVINANCIE 31
ESTRANGVILLON 32
PALAIS ENFLE 33
BOVCHE ENFLEE 34
LANGVE VLCEREE 35
APPETIT PERDV 36
NVEE EN LOEIL 37
OEIL ENFLE 38
BLANC SVR LOEIL 39
POREAV SVR LOEIL 40
OEIL PLERANT 41
TAYE EN LOEIL 42
MAL DE TESTE 43
DOVLEVR DE TESTE 44

qu'il se plaint & retourne souuent. Le premier iour qu'apperceurez le mal, faites-le ieusner ledit iour entier; le lendemain faites luy tirer du sang, la beste estant à ieun, sous la queuë en petite quantité. Cinq iours apres vous les repaistrez de decoction de glouteron auec huile & saumeure, au moins vous luy presenterez cela deuant toute autre viáde verte ou humide, comme seront les sommitez de lentille & autres bourgeons que sentirez estre agreables à l'animal: lauez-luy la bouche trois fois le iour auec l'esponge trempée en vinaigre, & apres luy ferez boire eau bien froide aussi par trois fois; & ne laisserez aller au pastis, iusques à ce qu'il soit entierement hors de fiente.

Toux. La toux du bœuf doit estre aussi diligemment traictée que celle des cheuaux, & ne la faut laisser enuieillir ou longuement durer: car il n'est que remedier au commencement. Vous luy ferez prendre à iun vn demy posson de farine d'orge, en laquelle mettrez vn œuf entier sans la coque, auec demy septier de vin cuit, vous luy ferez aualer à la corne ou autrement, ou bien prenez du chiendent, que l'on nomme gramen, & le pilez, puis le meslez & destrempez en eau chaude auec de la farine de febue faite groulée, & de la farine ou gruyau de lentille, & le tout bien mixtionné, presenterez à la beste de bon matin. A la vieille toux, sert à prendre du manipule d'hyssope vieille ou recente, & en faire decoction en eau commune, puis apres l'auoir passee, vous y meslerez farine d'amidon deux parts, & les ferez ainsi prendre à la beste. L'eau d'hyssope distillée se pourra mesler parmy, ou de la decoction de menthe & hyssope ensemble. A ce mesme fait le ius de porreaux bien exprimé & baillé auec l'huile d'oliue, & ne sçauroit estre la toux si vieille ou ancienne que les racines de porreaux bien lauée & nettoyées, & presentées en decoction auec la farine de froment en la mette à bas & hors de force. De ce mesme effet est la farine des ers baillée en commun vsage ou presentée auec l'hydromel lors que la bouche saliue le plus fort à la beste.

Douleurs. Pour toutes douleurs, en quelque partie du corps qu'elles soient, estans cause que la beste ny ne marche, ny ne fait rien à son aise, faites-y fomentations, ou appliquez cataplasme auec decoction de camomille, melilot & graine de lin.

Douleur de teste. Pour la douleur de teste, pilez ails en vin, & luy faites aualer par les narines, puis bassinez toute la teste auec decoction des feuilles de sauge, marjolaine, lauande, rhuë, laurier noyer en vin.

Galle. La galle se guerit auec la graisse de canard meslée parmy l'huile d'oliue, ou bien prenez fiel de bœuf, & y poudroyez du souffre vif, en y adioustant myrrhe, huile & vinaigre, & vn peu d'alun de plume bien broyé, & menu pilé.

Vlceres. Aux parties vlcerées sans cause manifeste, ou bien encores qu'elles soient par accident, la poudre de noix de galles bien broyée y fait beaucoup, aussi fait le ius de marrubium, dans lequel l'on aura destrempé de la suye de four.

Mal des flancs. Au mal des flancs, qui souuent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignées de semence de choux auec vn posson d'amidon bien pilez ensemble, & deslayez en eau froide, puis appliquez sur les parties dont ils se doulent. Le plus singulier qui s'y trouue, c'est prendre des fueilles de cyprez sans le rameau, trois manipules, & en faire comme dessus, en y adioustant du fort vinaigre au pestrir & dissouldre; sinon prenez trois onces de poix resine ou co-

Jophone qui est plus dure,& les faites dissouldre& liquefier à la chaleur du feu, & quand elle sera encor bien chaude,vous y meslerez la farine d'orge, & ferez le tout boüillir ensemble,& appliquerez ce cataplasme bien chaud sur les flancs iusques aux reins.

L'on cognoit que le bœuf à mal procedant des reins,lors qu'il se feint du train de derriere , & ne peut aduancer les pieds de cette partie à son aise,il chancelle des flancs,ne retrousse plus la queuë, mais la laisse trainer long, son vrine sent mauuais,& tout le train de derriere appesantir , se contraint & accourcir. S'il y a inflammation,il vrine rouge comme sang ; si cela dure,& qu'il en jette beaucoup,il n'y a plus de remede : mais si elle n'est qu'vn peu teinte de sang , il y a quelque esperance de guerison. A ce mal vous luy ferez tirer du sang des veines du train de derriere,*ou bien de la veine appellée mattice*, qui se trouue le long des *flancs approchant des reins*. Pour breuuage faites luy boire du ius de porreaux auec de l'eau tiede,ou mesme de son vrine. *Mal des reins.*

Pour l'inflammation des muscles, tant exterieurs, comme interieurs des reins & des flancs,qui procede de la cheute du bœuf en lieu dur & pierreux , & qui n'est sans descente de quelque contasion. Donnez ordre que le bœuf cheut, si tost qui sera establé ne remuë d'vne place, bassinez la partie offensée auec eau froide , puis par dessus vsez des linimens & cœresnes confortatifs,qui ne soient trop chauds.Les signes de ce mal sont que les reins par dehors endurcissent les testicules luy accourcissent : & se retirent en dedans,tellement qu'ils apparoissent bien peu, il ne remuë la cuisse à son aise; & quand il est couché,il se releue à bien grand' peine. *Inflamation.*

De trop grande froidure,pour auoir trauaillé en lieu neigeux ou congelé,ou bien apres desgel , faut aussi que le pasturon de bœuf soit au soir bien bassiné d'vrine, & enueloppé de fiente , le talon s'vlcere , & semble comme vouloir se departir & disloquer, là se fait vne eminence , qui puis apres s'vlcere & donne peine au marcher du bœuf , il faut scarifier la partie bien fort auec la lancette, *puis mettre le feu leger aux endroits scarifiez , & par* dessus de l'onguent doux ou rosat , auec le deffensi d'oxicrat à la bande & enueloppé. L'escarre tombée, faut bassiner la place auec vrine & vinaigre chaudement , puis faire cataplasme ou emplastre de melilot,ou du surpoinct ou du vieil oingt deffait entre les deux mains. *Mal au talon.*

Si les testicules sont enflez pour quelque cause que ce soit, vous les oindrez soir & matin de sein doux, ou les bassinerez de fort vinaigre ou seront destrempez croye fine & bourse de bœuf. L'on tient pour remede physical , que le fiel de chien guerit les genitoires enflez des bœufs, quand on les en frotte souuent. *Testicules enfleure.*

Le bœuf est enchanté aussi bien que le cheual, ou pour auoir mangé,ou pour auoir passé sous la croix de festu charmée,ou sur la bouchette enseignere. Les signes sont,il deuient triste & moins gaillard,& prompt à ses opperations voire hetique & en chartre,si on ne luy donne fort bon remede : faites luy aualer par les nazeaux bitume iudiac,souffre, graine de laurier ou de geneure,le tout destrempé en eau tiede. *Bœuf enchanté ou ensorcelé.*

Si tost que vous cognoissez le bœuf estre malade de quelque maladie que ce soit,faites luy prendre ceste purge , racine de squilie de rhamnos , sel commun, le tout boüilli en eau,& pris auec la mesme eau tiede; & ne luy donnez à boire ny à manger iusques apres ceste purge. *Pour toutes maladies du bœuf.*

Et afin que les contregardiez d'estre malade toute l'année, au commencement du Printemps, Esté, Automne & Hyuer, faites luy aualer vn breuuage fait de fueilles de cappres, mercuire & cyprez, pilées auec eau, & laissez reposer dedans vn vaisseau vne nuict entiere, continuant ce par trois matinées.

Morsure du serpent scorpion, & musaraigne.

S'il a esté mords d'vn serpent scorpion, musaraigne, ou chien enragé, l'on luy frotte la playe d'huile de scorpion, ou de sauon trempé en vinaigre, & le laue-on de decoction de gloterons, de meurte, ou de vieille sameure.

Morsure de frelon.

Et contre la morsure du frelon, l'on le frote de ceruse destrempée en eau, & arrouse l'on les endroits ou le bœuf pasturera, de decoction de graine de laurier pour en faire fuir & estranger les tahons, ou bien l'on les frotte d'icelle decoction, s'il est piqué, l'on moüille l'endroit auec la saliue dudit bœuf.

Foüillemerde, ou escargot mangé.

La petite beste qui se tient parmy les herbes, que les Latins appellent Buprestis, & ressemblent aucunement à la beste que les François appellent foüillemerde, si elle est deuorée par les bœufs, vaches ou cheuaux, lors qu'ils paissent aux prez, les enflent tellement qu'ils en creuent & meurent, ainsi qu'auons en plusieurs obserué l'an passé 1572. Si le bouuier s'est donné garde que ses bœufs ou vaches ayent deuoré vne de ces bestes, leur doit faire aualer incontinent laict de vache, ou decoction de figues seiches, ou dattes en vin, & leur bailler crysteres fort acres.

Rongne.

A la rongne, l'on le frotte d'ail broyé, de sarriette auec le souffre & le vinaigre, de noix de galle pillée en ius d'herbe à chat, ou marrubium auec de la suye.

Vlceres. Cloux & apostumes.

Et aux vlceres l'õ les frotte de mauues pilées en vin blanc. Aux cloux & apostumes il les faut faire meurir auec leuain, oignon de lys ou de squille & vinaigre, & puis les creuer & les nettoyer de son vrine chaudement, & y mettre tentes trempées en poix liquide, & finallement du charpi trempé en suif de chéure ou de bœuf.

Mal d'yeux. Taye.

Au mal des yeux, s'ils sont enflez & tumefiez, l'on y fait collire de farine de froment pestrie auec hydromel.

S'il a taye ou ongle, on prend sel ammoniac, & en fait-on ongüent auec miel.

Oeil ploiãt.

A l'œil du bœuf qui sans cesse larmoye, & salit toutes les ioües de l'humeur y distillant, prends de la boüillie de farine de froment, & en faits cataplasme sur l'œil. Le pauot sauuage, tige & racine pilée auec miel, sert de collire en cét effect.

Mal des flancs.

Au mal des flancs qui souuent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignées de semence de choux, auec vn posson d'amidon, les bien piler ensemble, & delayer en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier que l'on y pourroit trouuer, c'est prendre des fueilles de cyprez, sans le rameau, trois poignées, & en faire comme dessus, en y adioustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre.

Mal des reins.

Au mal des reins, faut tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la veine appellée matrice, qui se trouue le long des flancs approchans des reins, pour breuuage fay luy boire du ius de porreaux auec de l'eau tiede, ou mesme son vrine.

Galles. Poux.

A la galle il le faut frotter de son vrine auec vieil beurre salé, ou l'oindre de poix raisine fonduë en vin blanc. Aux poux faut la decoction d'oliuier sauuage auec du sel, & luy faut oster les vessies qu'il a sous la langue. Au mal de

poulmon l'on luy fait aualer ius de pourreaux auec vin blanc doux, & luy met-on dans l'oreille de la racine de coudre. *Mal du poulmon.*

Pour la difficulté d'haleine on luy trauerse l'oreille, ou la grande peau du gosier auec la racine de pommelée, ou de patte de Leon, ou d'ellebore. *Difficulté d'haleine.*

S'il a vne espaule retraicte, il le faut seigner du pied de derriere du costé opposite; si toutes les deux aussi, le faut seigner des deux iambes. *Espaule retraicte.*

S'il a le col froissé, & le chesnon pendant & enflé, il le faut seigner de l'vne des oreilles; & si c'est au milieu de toutes les deux, & mettre sur le mal vne emplastre faite auec moëlle de bœuf, & suif de bouc, fondus par esgale portion en huile & poix liquide ou fonduë, mesme frotter la partie enflée auec vne coine de lard sans rien du gras, & qui soit du pourceau enflé, & qui soit quelque peu eschauffee, & continuer cela matin & soir l'espace de cinq ou six iours. *Le col froissé.*

Si les *pieds luy enflent* faut leur appliquer vn cataplasme fait de fueilles de sureau pilée auec seins de pourceau. *Pieds enflez.*

Si la peau luy tient aux os, il la faut bassiner auec du vin, ou sel, ou meslé auec huile. *Peau tenant.*

S'il cloche pour auoir enduré froid au pied, il le faut lauer auec son vrine vieille & tiede; si c'est par abondance de sang qui se retire au pasturon, & sur le pied, il le faut resoudre en frottant bien fort & sacrifiant. *Bœuf clochant.*

S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est desia descendu, faudra fendre l'ongle par le bout iusqu'au vif, & l'en faire sortir & enuelopper le pasturon d'vne bourse de cuir, que l'eau ne luy fasse tort, iusqu'à ce qu'il soit guery. S'il cloche à cause du nerf refoulé, il luy faut bassiner les iambes d'huile & de sel. Si c'est pour enfleure de genoüil, il le faut bassiner de vinaigre chaud ou de decoction de millet & graine de lin. Et tous euenemens faut cauteriser l'endroit du mal, & y mettre sus beurre frais laué en eau & vinaigre, puis à la fin faire onguent de beurre salé auec graisse de chéure. Si c'est d'vne escharde ou d'vn heurt contre quelque pierre ou estoc, il faut bassiner l'endroit auec vrine chaude, & mettre dessus vieil oing fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clocher que de leur lauer les pieds d'eau froide, si tost qu'ils sont decoupez puis les frotter de vieil oing.

Si la corne se fend ou esclatte, il la faut premierement estuuer de vinaigre, sel & huile meslée ensemble, puis y mettre sus du vieil oing fondu en poix neufue, ou bien la luy graisser de surpoinct pour cinq ou six iours, car cela luy desaigrira la corne & aualer les creuasses. *Corne fenduë.*

Si vn bœuf fait quartier neuf, l'ongle luy estant cheuée, faites onguent auec vne once de terebenthine, once de miel, autant de cire neufue, & d'iceluy oignez l'ongle par l'espace de quinze iours, apres cela lauez la auec du vin tiede boüilly auec miel, ou bien appliquez-y vn cataplasme fait d'aloës, miel rosat, & demie once d'alun puluerisé. *Ongle cheute.*

Les buffles ou bœufs sauuages sont meilleurs au harnas, de voiture qu'au labeur: car ils ne sont iamais si franc ne si roides, au contraire des bœufs de la France qui sont meilleurs à labourer qu'à charier, pour estre plus forts, plus adextres, & plus commodes à cultiuer si grande diuersité de terroir qu'il y a en France, soit és môtagnes, costaux, valons, campagnes & planeure. Bref, ou les terroirs sont mols, aspres, legers, durs, blancs, noirs & de diuerse nature. En Italie aux enuirons de Pise, & du long de la Marenne, qu'on dit en ce pays *Buffles ou bœufs sauuages.*

là les buffes, dont il y a grande quantité, sont employez à tirer, estant enfilez par couples vingt ou trente à la fois, le formage qui est fait du laict des femelles est tourné en rond, & de goust fade : mais quand il est couppé par tranches & frit en la poësle il est de bon goust. Les bœufs sauuages, qu'on appelle en Prouence & Languedoc bœufs brans ou branes, ne duisent à chose aucune pour leur grande furie & faroucheté, si ce n'est pour en estre fait carnage aux boucheries, tels bœufs sont nourris aux marests des camargues, & l'orée de la mer, hors la frequentation d'autre bestail & des hommes : mais mesmes le taureau qui est nourry aux pastis des villages, & hantant les hardes des autres bestes, & les hommes, n'est pas duisant au labeur, parce qu'il est farouche, & ne s'accommode aux bœufs chastrez. Et encores ne vaut gueres celuy de la vache chastrée: mais il faut garder & engraisser le taureau à part, pour les vaches, lesquelles on fera couurir enuiron le mois de May, Iuin & Iuillet. Et suffit vn taureau pour soixante vaches.

Bœufs branes. *Labeur de taureau n'est bon.*

Les bœufs que l'on voudra nourrir pour engraisser & pour vendre, ne tireront que quelquesfois de la semaine, & en beau temps & en bonne saison, & terre douce, ne porteront que petits faix pour les exerciter, & ne mangeront que de l'orge, foin & gerbées; & quelquefois bourgeons de vignes, & autres qu'ils aiment. Et le bœuf qui aura tiré le matin se reposera le soir.

Temps de faire couurir les vaches au taureau. *Vn taureau à soixante vaches.* *Bœuf à engraisser pour vendre.* *Bœuf vieil.*

Les anciens Romains attachoient vn peu de foin aux cornes des bœufs qui sont dangereux de la corne, afin que ceux qui les rencontrent s'en donnent de garde, dont est venu le prouerbe François, il a du foin aux cornes pour vne personne fier & orgueilleuse, parce que les bœufs, les cheuaux, les asnes & les hommes mesmes deuiennent fiers & insolens pour estre trop nourris, & pour manger à cœur saoul.

Apres que le fermier cognoistra que le bœuf qu'il aura addonné au labeur, ne pourra plus tirer; il le nourrira quelque temps sans rien faire, puis le tuera, & le salera par pieces pour la nourriture annuelle de sa famille; & par mesme moyen reseruera la moësle, & le fiel de bœuf pour s'en aider quand il sera besoin: car la moësle de bœuf sert beaucoup pour digerer & amollir les tumeurs dures & scireuses. Le fiel de bœuf, encores mieux celuy de taureau, guerit totalement les vlceres du siege, meslé auec ius de porreau, instillé en l'oreille appaise le sifflemét d'oreille, & frotté à l'entour du nombril des enfans, fait mourir leurs vers: meslé auec miel en souterain pour l'angine, meslé auec ius de bettes, & attiré par le nez, appaise l'accez d'epilepsie: vtile sur toute autre chose à donner teinture ou couleur iaunastre aux cuirs & l'airain; espandu & insperse sur les semences, fait que les moissons ne soient mangées de souris.

Moëlle de bœuf. *Fiel de bœuf.*

L'on trouue quelquefois dans le fiel de bœuf vne pierre de la grosseur d'vn œuf de couleur iaune, laquelle donnée en breuuage est souueraine contre la pierre & iaunisse; appliquée és narines rend la veuë plus nette, empesche les defluctions qui sont sur les yeux. Semblablement les laboureurs peuuent receuoir grande aide de la fiente do bœufs & de vaches, parce qu'elle guerit la morsure des mouches à miel, resout les enfleures & toute sorte de tumeurs, appaise la goutte sciatique, & diminue de beaucoup les escroüelles meslé auec vinaigre, consume les tumeurs des hydropiques, fricassée dans vne poësle auec fleurs de camomille, melilot & ronces appliquée sur les testicules enflez, les reduit à proportion & equalité naturelle.

Pierre trouuée au fiel de bœuf. *Fiente de bœuf.*

Le Porcher. CHAP. XXIII.



E toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale,& la plus dommageable, à sçauoir le porc, nous est en singuliere recommandation; pour la suauité de sa chair, quand il est de laict, & encor ieune, & par la saleure, le lard, le cuir & la soye. De sa gloutonnie, en tesmoignage la laye que le Roy François tua à la chasse, dans le ventre de laquelle furent trouuez six seaux de raisins. De son ordure, sa puanteur, de son veautrer, & manger choses puantes & sales, & du dómage qu'il fait, assez en respondroient le sappet aux pieds des murailles & foüiller qu'il fait autour des arbres, prez & lieux ensemencez. A ceste cause en vne ferme de grand rapport, telle que nous figurons en cét endroit, il faut vn homme exprés pour les gouuerner, & mener aux champs, qui sçache penser & curer ses troupeaux d'heure, & nettement mettre les cochons desiaictez à part auec les verrats, & les layes ou truyes auec les petits marquez, aussi en tect separé, & encore les malades en lieu particulier, La paille fraische & souuent renouuellée les engraisse autant que fait le manger, & faut se soigner que leur auge soit tousiours nette; & que quand le temps sera diuers, le porcher aye tousiours en reserue force gland, febues, pommes ou poires de bois, ou autre fruictage pour ty; ou quelques legumes, ou quelques laueure d'escuelles, & à faute de ce l'orge destrempée auec du son & des choux, ou naueaux cuits, ou de grosses raues pour leur presenter; & tous les iours au retour des champs que la Fermiere leur fasse tenir preste quelque friandise chaude, comme laict clair, esgouts des formages messée auec son & l'eau, dans laquelle il aura donné trois ou quatre boüillõs: car outre ce que cette attente les fera dresser leur retour à la ferme sans s'escarter ne çà ne là, quand le porcher les y voudra ramener; ce past & breuuage chaud leur eschauffera les mangeures froides qu'ils auront fait aux moins maladifs; fasse sur tout que leur mangeaille ne soit froide, ne trop destrempée de peur du flux de ventre. Quand l'aire ou paué de leur estable soit bien paué de gros grez, & tous les mois renouueller de grauier ou de sable pour dessecher leur vrine: car ce bestail, combien qu'il soit sale & fangeux, toutefois il profite mieux en vn tect bien net, & bien entretenu. Et afin que la corruption de l'air que ceste beste rend és lieux enfermez, ne luy cause ou tac, ou autre sorte de maladie dans son tect; mesme quand ils sont quantité ensemble, il faut que la porte de leur tect soit fait à claires voyes de gros barreaux ou membrures de bois, à ce que le mauuais air en puisse sortir, & le bon y entrer à toutes heures, & faut que la porte donne bas sur le rez de sa chaussée, à ce qu'auec les boutoirs il ne la puissent leuer en haut, & la mettre hors des gonds: car cette beste est impatiente de fermeure, & escrotte tout ce qui l'empesche de sortir d'où elle enclose.

Pourceau plus gourmand que toutes bestes de nourriture.

Six seaux de raisins au ventre d'vne truye.

Vtilité de paille fraische.

Mangeailles des pourceaux.

Estable.

Les pourceaux que voulez tenir en franc & engraisser, ne sortiront d'vn tect à part, & n'auront veuë que de la porte, quand on y entrera pour les penser, & n'y a si grand soin qu'aux autres, sinon de les nettoyer, & entendre de leur faire bon appast, jusqu'à ce qu'ils ayent prins graisse: car depuis ce temps il leur demeure tousiours viande de reste, & ne bougeront d'vne place, comme sans aucun sentiment & puissance de se mouuoir; de sorte que pour la haute graisse

Engraissement de pourceaux.

qu'ils auront prins,& de telle espaisseur que les souris quelquefois leur nichent sur le dos sans qu'ils les sentent, acueillans souuent si haute graisse par sur leur chair viue, que souuent s'est trouué vn pourceau ayant du lard vn pied & demy d'espais.

Souris nichent sur le dos.

Ne reseruez que dix verrats pour cent truyes, & ainsi à proportion; le reste tant masles que femelles, faites-les seurer & chastrer apres vn an, ou six mois pour le moins, combien que le plus certain est quand ils commencent à entrer en chaleur; ne laissez nourrir aux truyes plus de dix huit cochons d'ordinaire, & vendez le reste de huit ou dix iours; & vn an apres seurez & chastrez les autres, & les enuoyez pasturer; gardez sur tout ceux qui ont la teste courte & large, le groin rechaussé & long au dehors, la poictrine large & grasse, l'eschinon large, les pieds courts, les cuisses grandes, & au reste les plus courts, gros, carrez, bien entassez de couleur noire ou blanche, & fort soyeux sur le dos pour faire des verrats; & les plus longs à ventre pendant, grandes testes, larges fesses, & costes estenduës, aussi de couleur toute blanche, à teste petite, & iambes courtes pour vos truyes; des autres faites-en nourriture.

Dix verrats pour cent truyes. Dix huict cochons à vne truye. Signe de bon porc.

Ne faites soüer la truye qu'elle n'ait vn an passé, & que le verrat soit de trois à quatre ans: car apres cinq ans il le faut chastrer pour engraisser. Le temps de la soüer, soit pour porter ou pour engraisser est au premier quartier de là Lune, & iusqu'à la plaine: car deuant il n'est pas bon, non plus qu'en decours, & sera depuis le commencement de Féurier iusques à la my-Mars, ou peu apres, afin qu'en Iuin, Iuillet & Aoust, vos petits commencent à prendre force, & soient drus en Septembre: car les cochons d'Hyuer sont forts à esleuer, & moins naturels que les autres, parce que ce bestail est des plus frilleux, qui est cause qu'en beaucoup d'endroits l'on leur dresse estable auec la bauge, encore qu'il y ait commodité de pierre, chaux, sable & plastre; gardez aussi que le verrat ne hante les truyes pleines, car il les mordroit, & les feroit auorter.

Temps de soüer la truye.

Ce bestail gourmand & impatient à la faim, & principalement les truyes, qui en cette necessité ont quelquefois mangé leurs petits, & ceux des autres, mesme les enfans aux bers, qui n'est petit inconuenient, parquoy faut soigner que leur auge ne soit iamais vuide.

Le porc est impatient de faim. Truyes mangeans leurs petits.

Pour les bien engraisser les faut chastrer; l'on les chastrera en decours au renouueau, ou à l'arriere saison, & au Printemps, ou en Septembre, estant le temps temperé. Si vous les chastrez petits, la chair en sera bien meilleure, mais ils ne parcroissent pas tant; si vous les chastrez desia grandelets, ils croissent bien plus, mais la chair n'en est si bonne; & pource il sera bon de faire quand sont de quatre à six mois, & ou plus aller d'vn an. Ils sont subiets à plusieurs maladies, & cognoit-on si le pourceau est malade, quand il panche fort l'oreille, & qu'il est plus lent & pesant que de coustume, ou qu'il se trouue desgousté; pour en estre plus certain s'il n'apparoist aucun de ses signes, arrachez-luy à contre poil vne poignée de soye sur le dos si elle est nette & blanche à la racine, il se porte bien: si elle est sanglante ou autrement tachée, il est malade.

Temps à chastrer pourceau.

Maladie du pourceau à cognoistre.

Or il est sujet principalement à la lepre, pour sa gloutonnie, & sale manger, c'est pourquoy l'on le langaye, & que l'on le visite derriere les oreilles, quand on l'expose en vente aux marchez & aux foires des bonnes villes. Et croy encor que ç'a esté la raison pour laquelle nos peres n'en faisoient ordinaire, mesme que les Iuifs abhorrent la chair de porc. Cette maladie à grande peine re-

Lepre des pourceaux. Langayerie.

soit guerison: toutesfois il en sera aucunement guaranty, si son estable est tous les iours nettoyée, si on luy permet de se pourmener & aller parmy les champs en plein air, si on le fait souuent beigner ou veautrer en eau marine ou salée, si l'on mesle parmy sa mangeaille graine de laurier battuë, si on luy donne à manger marc de vin meslé auec son leuain. Or sont trois signes certains pour connoistre la lepre du porc, si on trouue sous la langue petites pustules noirastres: s'il ne peut porter sur les pieds de derriere: si la soye arrachée de dessus le dos apparoit sanglante en sa racine. Aussi parce que le porc à raison de son ordure, le plus souuent à quelque vice entrecuir & chair, tant sain soit-il, est bon apres qu'on l'a tué, luy brusler la soye auec paille, plustost que de peler en eau chaude: car le feu attire beaucoup plus facilement dehors que l'eau chaude, ce qui peut estre entre *cuir & chair*. *Guarison de la lepre des pourceaux.* *Signes de lepre des pourceaux.* *Brusler les pourceaux plustost que peler.*

Encore est-il subiet à la chaleur & enfleure de ratte, & à la peste, qui par l'infelicité du temps s'attache plustost à vn corps ord & infect & de meschante nourriture. *Suiets à la peste, & enfleure de ratte.*

Au degoustement l'on le fait ieusner vn iour & vne nuict bien enfermé, & en lieu obscur, pour consommer les humeurs superfluës, & le remettre en appetit. *Degoustement.*

A la fiéure l'on le seigne de la queuë. Et au catarre, & enfleure des glandes du col, ou encor à la suspicion de lepre, l'on le seigne sous la langue. *Medecine des pourceaux.*

A la douleur & enfleure qui luy vient au temps des fruicts, quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris son saoul, l'on luy fait manger des vieilles capres bien dessalées parmy le son & l'eau, & encor force choux, tant rouges que d'autres, & luy fait-on vne mangeoire de romaris. *Fiéure.* *Catarre.* *Enfleure.*

A la galle & enfleure de glandes du col, l'on le frotte de sel battu auec farine de pur froment. *Galle.*

S'il a mangé de la hannebanne, que les anciens nomment febue de porc, ou de la seguë, l'on luy fait boire de la decoction du concombre sauuage bien fort tiede, pour le faire vomir. *Mangeaille de hannebanne ou seguë.*

Sur tout il le faut bien abreuuer aux iours caniculaires & autres bien chauds, & le laisser patroüiller & veautrer à son plaisir: car la soif le fait definer, & amaigrir chetiuement. *Soif.*

Les Egyptiens honorent fort le pourceau, pour luy rendre graces, d'autant que ç'a esté luy qui premier a monstré la maniere de labourer la terre en la fendant & coupant auec le bout de son groin; & à quant & quant enseigné de faire le soc de la charruë. Aussi ceux qui habitent en lieux bas & mols au long du Nil, n'ont que faire de charruë: mais les paysans ne font que ietter les pourceaux dedans les campagnes, & vont apres auec la semence, parce que les pourceaux à force de fouler des pieds & foüiller du museau, ont incontinent renuersé toute la terre, & couuert la semence que les paysans ont iettée dessus. *Le porc honoré des Egyptiens.*

Au surplus, le bon mesnager, outre la nourriture de luy & de sa famille, qui tirera du porc mis en pieces & bien salé dans vn lardier, encore amassera-il de la graisse d'iceluy pour les essieux de ses chariots, charettes, & charruës. Et la bonne mesnagere en fera son profit pour les maladies de ses gens, parce qu'elle est souueraine pour faire aboutir toutes sortes d'apostumes, meslée auec du leuain, & mesmes pour guerir les mules aux talons, si on y mesle poudre de

noix de galle,& cendre de farine d'orge.

Fiente de pourceaux. On dit en commun prouerbe,que le porc à tout bon en ſoy,fors que la merde, mais l'experience demonſtre le contrairé,car la bouze de porc fricaſſée auec vn peu de beurre frais,& eſgale quantité de ſanglots de ſang de celuy qui crache le ſang en abondance baille à manger au patient, luy appaiſe & arreſte ſoudainement le crachement de ſang.

Saler chair de pourceau. Reſte à parler comme il faut ſaler la chair de pourceau. Tout beſtail,principalement le pourceau que l'on veut dedier pour manger, doit eſtre tué à la Lune nouuelle,ou au croiſſant d'icelle: car ſi vous les tuez au decroiſt de la Lune,tant plus vous tardez à les ſaler, tant plus faudra-il de feu & de temps à faire cuire leur chair, à raiſon dequoy vn ſauciſſon, ou autre telle viande ſont amoindris d'vn quart,lors qu'on les fait cuire. C'eſt pourquoy le bon meſnager n'achepte guere ces beſtes pour les nourrir, s'il n'eſt aſſeuré qu'ils ſoient nais au croiſſant de Lune:car autrement ils ne croiſſent gueres, & leur chair n'eſt du poids ſuffiſant lors qu'on les a tuez.Tuez donc le pourceau au croiſſant de la Lune, & ne le faites boire le iour de deuant qu'il ſera tué, afin que la chair ſoit plus ſeiche: car s'il boit,la ſaleure en aura plus d'humidité, meſme en ſera la chair meilleure ſi on le tient à ieun vn demy iour auant le tuer. Or quād tu l'auras ainſi tué ayāt ſoif & my affamé le plus d'os que tu pourras oſter ſera pour mieux: car cela fait plus longuement durer la ſalure,& mieux la preſeruer de corruption, puis taille la chair en pieces,& les mets dans le ſaloir faiſant autant de licts de ſel groſſemēt broyé,que de chair les vns ſur les autres. Et quand le ſaloir ſera quaſi plein tu rempliras le reſte de ſel,& preſſeras le tout auec des poids aſſez peſans. Aucuns mettent ces pieces,& le ſel dans vne nappe ou dans vn ſac à deux gueulles, & les demenent en ſaſſant, à ce qu'elles prennent ſel par tout endroit, puis les rengent dans le ſaloir, les ſurſemant de ſel à chaque lict.En aucuns pays l'on ne deſpice ainſi le pourceau pour luy faire prendre ſel,& ne le met-on en ſaumeure dans le ſaloir clos:mais apres l'auoir deſmēbré, ils fendent tout le lard en deux, & ſalent ces deux moitiez entieres y faiſant penetrer le ſel auecvne piece my cilindre,ce qu'ils ne font à vne fois ny en vn iour, ains à deux ou trois fois, & par interuales,de deux ou trois iours,puis les pendent aux ſoliues du plancher, ou à des crochets maſſonnez aux voûtes,ſi le lieu eſt voûté,& en eſt le lard ainſi ſalé plus ferme & de meilleur gouſt, & s'il vient à trop longuement le garder & le ſuraner il accueille du iaune,ſi vaut-il mieux le ſaler & garder ainſi,à qui le veut excellent,qu'en l'autre façon deſſuſdite.

Tuer le pourceau en croiſſant de Lune.

Le Berger. CHAP. XXIV.

SI la meilleure partie du profit de la Metairie depend de la nourriture du beſtail qui ſe fait en partie des ſurcroiſts, que le meſnager eſpargne en ſes fourrages, criblures, & autres choſes qui ne couſtēt que la peine de les recueillir&ſerrer;ie puis affermer la meilleure & plus fructueuſe nourriture de la Maiſō Ruſtique,eſtre des beſtes à laine. Vray eſt qu'il y faut du ſoin pour les preſeruer du froid,du tac,de la gale,du ſang de la pourriture, & autres inconueniens, qui tantoſt prennent d'vne beſte à l'autre, & auoir la peine de les garder aux champs, & à la creche. Mais auſſi combien de grande commodité prouient-il de ces beſtes

Soin de beſtes à laine & profit qui en viēt

au Fermier : car outre le fien qu'elles font, qui surpasse tout autre bonté pour la grande substance, vigueur & restaurement qu'il baille à la terre, encores apportent elles autres profits infinis : comme par leur laine dont sont faits draps, feutres, bonnets & autres maintes estoffes : par leur peau qui sert de panne ou de cuirs, par le laictage, dont sont faits formages excellens, comme on peut voir par ceux que la ville de Betune fournit; finalement par la chair laquelle est excellente en soy, que nul continuel vsage d'icelle ne la rend iamais moins plaisante au manger, & de laquelle certainement se peut dire que si la rareté de ces bestes estoit telle que de faons, de biche & autre venaison, il n'est venaison au monde qui fut de telle requeste & tenuë en tant d'estime que feroit la chair du mouton. Et ce que ie vois de singulier en toutes les susdites choses precedentes des bestes à laine, & ce qui est de grande consideration au labeur, est qu'il n'est aucunes d'icelles qui ne soit de prompt & soudain employ, & dont il n'y ait plus d'achepteurs que de vendeurs, dont le laboureur n'a doute que le debitement luy en soit long. Car le fien profite tout à l'heure, la laine tonduë est enleuée à l'instant, & si tost que le mouton est escorché l'achepteur de la chair & de la peau se presente. Le formage, on luy sert pour son disner, on trouue marchand: & s'il ne veut ainsi d'estailler la beste, il trouue assez de marchands qui l'acheteront entiere. Qui plus est, s'il ne peut attendre qu'elle soit parcruë, & en droite venuë, pour estre pressé de recouurer argent, il trouue deniers comptans de ses agneaux, qui sont soigneusement recueillis par tout. Ne se trouuera donc estrange, si nous enseignons au pere de famille, que sur tout il entende & soit soigneux de sa bergerie plus que d'autre bestail, parquoy il establira sa bergerie au lieu plus haut de sa court, droit au regard du Soleil de midy, afin qu'elle soit moins suiette à humidité, & d'air plus salubre, laquelle sera de telle longueur que ses bestes à laine y puissent habiter sans s'entrefouler, dressant tout à l'entour des mangeoires ou rasteliers bas pour les effaroucher; il y aura vn plancher entre la bergerie & le comble d'icelle, afin que les bestes y soient plus chaudement en l'Hyuer, & que la neige qui perce au trauers la tuile ne tombe sur leur toison, & se liquefiant à la chaleur d'icelles ne leur descende sur la peau, & les morfonde. Il aura vn berger pour les mener, qui soit doux, aimant son troupeau, agile, de voix hautaine, & bien houppant, souffrant du trauail, bien comptable, & de nature adonné à choses bonnes & honnestes, car peu s'en trouue auiourd'huy de cét estat (principalement pres des villes) qui par leur residence & long repos ne s'adonnent à quelque mauuaise pensée, dessein & malice, plustost qu'au bien ou profit de leurs maistres: de sorte que d'iceux mal moriginez, iournellement voyons venir plusieurs larcins, pilleries, voleries, ensorcellemens, & autres maux infinis. Au contraire, les premiers bergers d'Ægypte & d'ailleurs furent descouureurs de l'Astrologie, art de Medecin, Musique, & plusieurs autres sciences liberales. Ie ne sçay si i'y dois adiouster l'Art militaire, les principautez & gouuerneurs des Royaumes, parce que bien long temps ils parquoient aux champs, & viuoient sous la cabane plusieurs années, obseruans par loisir les cours des Astres, les dispositions des saisons, & par vn long vsage & experience marquans les felicitez & infelicitez du temps; en sorte que les anciens Pasteurs sont venus les gens de sçauoir, en tesmoignage soient les Ieroglyphiques. Il faut donc en somme vn grand soin & aduis à choisir vn bon berger.

Profit de la brebis & mouton.

Assiette de bergerie.

Le berger de bonne nature.

Bergers inuenteurs d'Astrologie &c.

Mœurs des bergers anciens.

Signes de bonne brebis. Or i'entends que le bon mesnager pour auoir vn beau trouppeau de brebis, achepte des brebis non tonduës qui n'ayent la laine grise ou tachée de couleurs diuerses, pour l'incertitude de la couleur. Reiettera, comme steriles, celles qui auront les dents de plus de trois années, & choisira celles de deux ans, ayant grand corps, le col long, la laine longue, ioyeuse, deliée & luisante, le ventre grand & couuert de laine, & grande tetine : grands yeux, iambes longues, & longue queuë.

Signes de beau belier Estimera beaucoup le belier qui aura le corps haut & long, & le ventre grand & couuert de laine, la queuë longue, & de toison espaisse, le front large & houssu, les yeux noirs & entourez de forte laine, les coüillons gros, la table large, les oreilles grandes & couuertes de laine, d'vne couleur non de diuerses en aucune parties de son corps bien cornu, & neantmoins de petites cornes tortuës & retortillées plustost que droites & ouuertes, la langue & palais tout blanc, afin que les aigneaux qu'il engendrera ayent la toison toute blanche : car s'il l'auoit tout noir, ou le dessous de la langue attaché de noir ; combien qu'il soit de toison blanche, ce neantmoins celles des aigneaux qu'il engendrera sera meslée & tachetée de noir ou de gris, & à ceste cause est de moindre estime & profit. Combien que le belier cornu a ceste incommodité que se sentant armé par nature, il ne demande qu'à combatre, & est plus ardant apres les brebis, les trop importunent, toutesfois il est bien meilleur que celuy qui est sans cornes; car se cognoissant desarmé, n'est si prompt au combat, & est moins en chaleur. Aussi les pasteurs ont coustume de corriger la chaleur & furie d'vn bouc ou belier importun, luy liant vne forte tablette couuerte de pointes de fer tournées contre le front: car cela les engarde de heurter l'vn l'autre, parce qu'en donnant de la teste ils se blessent eux-mesmes, ou en percent leurs cornes pres des oreilles, comme aucuns pasteurs font.

Belier cornu. Belier sans cornes. Furie de belier.

Figure de bergerie. Ouailles frileuses. La bergerie, ainsi que la porcherie sera pauée de pierre de grez, ou de liais, en pendant sur la court, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'esgoust des vrines, & assise (comme cy dessus a esté dit) vers le Midy : car ce bestail, quoy qu'il soit bien couuert, est impatient de la froidure, aussi est-il des chaleurs d'Esté, parquoy luy faut faire longue estable, bien basse & assez large.

L'office du berger. L'assiette des mangeoires sera enuiron vn pied & demy au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droictes, & assez druës, liées contre lesdites mangeoires, pour empescher que le bestail ne passe au de là de ses rasteliers.

Saillies des brebis. Le berger tiendra ses rasteliers, & clayes d'entre deux & separations nettes, lesquelles il asseurera si bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les beliers ne puissent passer aux meres, ny les agneaux passer aux bestes malades. Aura le soin de faire saillir ses brebis depuis l'aage de deux ans iusques à cinq apres: car la septiesme année passée elles commencent à dessaillir & tarir, aussi la brebis saillie auant l'aage de deux ans, porte engeance foible, & sans aucune force, ains si plustost elle porte, faudra vendre ses agneaux : l'aage du belier pour saillir les femelles est de trois ans iusqu'à huit : vn belier suffira pour emplir cinquante brebis. Le temps plus propre pour les faires coupler & ioindre ensemble est enuiron le solciste d'Hyuer, qui est au mois de Neuembre, afin que la brebis qui porte sa ventrée cinq mois, fasse ses petits au renouueau auquel temps elle trouuera l'herbe ne faisant que commencer à fleurir, ains s'en retournera à la maison, les mammelles pleines pour suffire à nourrir ses agnelets, lesquels se-

sont beaux en perfection à Pasque, lors qu'il faudra les vendre aux bouchers. Au surplus quelques iours auant que le belier & la brebis se couplent, leur faut donner à boire eau salée, ainsi la brebis en retiendra beaucoup mieux, & le belier en sera plus en rut: mais apres que la brebis sera pleine, ne luy en faut pas donner, car elle auorteroit.

Si le Fermier veut que ses brebis luy fassent plusieurs masles, sera bon, selon le conseil d'Aristote, obseruer & espier le temps sec, quand la Bize souffle: & faire paistre le troupeau en tirant droit contre ledit vent, & en celuy temps, & en la sorte faire saillir les brebis. Et s'il veut auoir des femelles, il les faut tourner au vent de Midy, & les faire ainsi couurir. *Pour auoir plusieurs beliers.*

Quand la brebis trauaillera pour agneler, sera soigneux s'il est besoin de luy aider, tirant hors de la matrice le fruict entier s'il vient de trauers, ou ne peut sortir: car ce bestail trauaille en agnelant, aussi bien que les femmes en enfantant & souuent, d'autant qu'il est ignorant de raison, il trauaille d'auantage à mettre hors son agneau. L'agneau dehors, le faut leuer & tenir droit, puis l'approcher des tettes de la brebis, pour l'accoustumer à tetter sa mere, non toutes fois auant qu'elle soit vn peu traicte de son premier laict, qui pourroit nuire à l'aigneau, puis sera enclos auec sa mere les deux premiers iours apres qu'il est né, afin qu'elle l'entretienne en chaleur, & qu'il apprenne à la cognoistre: cependant faut estre soigneux de bien nourrir la mere du meilleur foin que l'on pourra trouuer, & de quelque peu de son auec du sel parmy, la tenir en l'estable bien close & fermée; ne permettre qu'elle sorte de trois ou quatre iours; luy porter de l'eau pour boire quelque peu tiede, en laquelle ait vn peu de farine de millet & de sel; luy traire son premier laict, à cause qu'il n'est pas bon. Et si tost que son agneau commencera à la cognoistre, on le pourra lascher pour aller paistre aux champs, & tenir l'agneau enfermé en vn tect chaud & obscur, iusques à ce qu'il commence à folastrer, duquel tect sera lasché au matin & au soir pour estre aillaicté de sa mere à l'allée, & au retour des champs. Et apres qu'il sera vn peu plus fort, on luy donnera dedans son estable du son ou du foin le plus menu & meilleur que l'on pourra choisir, pour l'empescher pendant que les meres sont aux champs. *Trauail de brebis à agneler. Traitement d'agnelets.*

Le sage berger ne tiendra pour remplir son troupeau, que les plus gros, plus corpulens, plus forts agneaux, & qui supporteront facilement l'hyuer, & enuoyera le reste à la ville pour vendre, en retiendra tousiours vn assez bon nombre, pour supporter & reparer le defaut qui en pourroit aduenir des morts ou des malades, & aduisera que le nombre du troupeau soit tousiours en nombre impair, parce que ceste imparité de nombre par obseruations anciennes en plusieurs choses a esté de tout temps receuë pour choses diuinement disposée à felicité & bon heur, comme ayant en soy vne occulte merueille d'efficace & perfection de vertu naturelle tendant à tout bien. A ceste cause on tient pour certain que le troupeau qui est nombre impair, se conserue en trop plus de santé de durée, que celuy qui ne l'est pas. *Agnelets pour faire troupeau. Nombre impair profite en vn troupeau.*

Le sage berger ne chastrera ses aigneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois, & pour les chastrer vsera des moyens qu'auons descrit à chastrer les veaux. Sur l'hyuer il les affourragera des meilleures herbes de la grange, & en rastellera souuent les essais qui puis apres pourront seruir de littieres aux vaches, & aux cheuaux. *Chastrer agneaux.*

Fourrage de brebis.

Au defaut de gerbes, il pourra affourrager de frondes ou fueilles d'ormeaux, ou de fresne qu'on aura amassé en la saison, ou de foin d'Automne, qu'on appelle regain, Le Cytisus leur est bon, si trouuer se pouuoit en ses pays froids, laquelle est tant aimée & recherchée des chéures, estans par son vsage renduës fecondes en laict, aussi est la vesse: toutesfois les pailles de potage ou legumes leur seront necessaires quand ils ne pourront auoir autre chose, & que tout autre fourrage leur sera failly.

Temps de mener paistre les brebis.

Quand est du temps pour le mener paistre, en Hyuer, Automne, & au Printemps les tiendra clos au matin, & ne les conduiras aux champs iusques à ce que le iour ait osté la gelée de dessus les terres: car en ce temps l'herbe gelée leur engendre vne distillation & pesanteur de teste, & lasche le ventre. En Esté au poinct du iour menera son troupeau à la fraischeur, que l'herbe tendre est couuerte de sa rosée, & sur le midy par les chaleurs chercheras les vaulx, ou l'ombrage de quelque heurt pour guarentir ses bestes de l'ardeur du Soleil, ou bien quelque vieil chesne estendant ses rameaux, ou les forests qui fassent ombrage. Et parce que le bestail est fort tendre de la teste, ains reçoit grande offense du Soleil: sera soigneux en Esté durant les grandes chaleurs, d'obseruer quand les iours caniculaire commencent, afin que deuant midy il conduise son troupeau en allant vers Occident, & apres midy vers Orient: car c'est chose de grande importance, que la teste des brebis qui paissent, soit tournée au contraire du Soleil, qui nuit souuent à tel bestail, lors que le canicule commence à se monstrer.

Abreuuer des brebis.

En temps froid & humide, comme en Hyuer & au Printemps, les abbreuuera seulement vne fois le iour, en Esté deux fois, à sçauoir quatre heures, apres Soleil leuant, & au soir apres que la chaleur est passée & appaisée.

Berger doux.

Les gouuernera auec vne grande douceur comme il est requis à tous pasteurs de quelque bestail que ce soit, qui doiuent plustost estre & se monstrer conducteurs & guides de leur bestail, que Seigneur. Les conduisans aux champs doit tousiours aller deuant son troupeau pour l'empescher d'étrer és champs, où les herbages sont mauuais & dangereux, & sur tout où l'eau y soit croupie, ou que le lieu ait esté baigné de quelque rauine & orage, à cause que passans là, ne faudroient en moins de quarante iours estre atteintes, & mourir sans qu'elles puissent estre secouruës. Tiendra plustost des chiens blancs que d'autres couleurs à la suite de son troupeau, & luy mesme aussi doit estre habillé de blanc, parce que les brebis sont fort craintiues de leur naturel, & dés qu'elles voyent vne beste d'autre couleur, elles se doutent soudain que ce ne soit le loup qui les viennent deuorer. Ses chiens doiuent auoir vn collier de fer au col, garny de bonnes pointes aiguës, afin que plus gaillardement ils combattent contre le loup ayant vn tel aduantage, & que le loup aussi ne les estrangle; S'il aduient que ses brebis soient escartées, pour les faire allier ou rallier & reduire ensemble, ou les garder d'aller endommage, ou pour les appeller, il doit crier & siffler apres, en les menaçant de sa houlette, en leur halant son chien, qu'il aura tout duit à luy faire ce seruice: mais ne leur doit rien ietter, ne s'esloigner loin, & n'estre couché, ny assis. Il doit leur accoustumer deux cris vn plaisant & hautain, pour les faire aller auant, & pour les appeller vn autre cry, afin que les brebis oyans ces deux cris differens, fassent ce que par vn chacun d'iceux sera commandé. S'il ne chemine il doit estre debout: afin qu'il soit comme vne haute guette sur son

ſon beſtail, & qu'il ne laiſſe ſeparer des autres les plus tardiues & les pleines, ou emprainctes, quand elles ne ſe haſtent, & les legiers & celle qui ont agnelé, lors qu'elles courent, & qu'vn larron ou quelque beſte deçoiue & ſurprenne le paſteur qui s'amuſe, doit quelquefois les reſiouyr en paiſſant, ou par chanſon, ou par ſon flageol & muſette : car les brebis en paiſtront plus auidemment, ne s'eſcarteront pas tant, & luy obeyront mieux.

Ne les conduira qu'és terres labourées & guerrets, aux coſtaux herbus, aux hautes fuſtayes, ou bien és prés qui ne ſont humides & moites: iamais és marais, ny és forests, ny és lieux où ſont eſpines, glottons & chardons: car cela les fait grateleuſes & gaſte leur laine, Encore n'eſt-il ſi bonne paſture ne ſi bon paſtis, que par long temps, & en vſant continuellement, le beſtail ne s'en faſche & ennuye, ſi le *paſteur prudent* ny donne remede, en meſlant du ſel parmy leur fourrage, ou l'arrouſant en vne aire auec ſaumeure au lieu d'huile, qui leur ſeruira de ſauſſe & d'appetit.

En grand Eſté viendra auec ſon troupeau au giſte, & ſe parquera au milieu des iacheres, & fera ſes ſeparations de clayes à la façon de l'eſtable, horſmis la couuerture, & aux quatre coins de ſon parc aſſerra ſes chiens pour ſa ſentille & guet & ſe logera au milieu d'iceluy parc, dans ſa cabanne de bois, qu'il roulera çà & là, à meſme qu'il changera de champ & de parquage. *Art du berger en Eſté.*

Ne curera ſa bergerie qu'vne fois l'année, qui ſera incontinent apres l'Aouſt, ou bien en Iuillet, quand les troupeaux ſont marquez : iamais en Automne ne ſur l'Hyuer, car la fiente leur ſert de chaleur. Tout auſſi toſt le fermier fera porter le fien aux plus maigres endroits de ſes terres, & le lairra là par tas eſſuyer le reſte de l'Eſté iuſques en Octobre, qui les fera eſpandre par le champ, ou le meſlera auec de la marne pour en fumer & marner ſes terres, combien que le marne ne doit eſtre ietté ſi ſouuent que le fien. Pour cette cauſe aura ceſte diſcretion de n'en mettre en vn meſme endroit que de cinq en cinq ans. Sera bon apres que la bergerie ſera nettoyée, de la parfumer auec cheueux de femmes ou *de corne de cerf ou ongle de chéure* : pour chaſſer les ſerpens & autres beſtes qui portent ſouuentesfois dommage à ſe beſtail. *Cure de la bergerie.*

Fera tondre ſes troupeaux à la premiere Canicule du Printemps, ſi c'eſt en lieu chaleureux & auſtral, & en lieu froid & moins eſchauffé, enuiron la fin de Iuillet; iamais en Eſté ny en Hyuer, & n'y entendre que depuis les huit heures du matin iuſqu'au midy, en temps ſerain, ſans vent, & la Lune eſtant au decours, puis aux tonduës, fera paſſer ſur la peau à main ſeiche, de l'huile & du vin meſlez enſemble pour les reconforter: & s'il y a eſcorcheures y adiouſtera cire fonduë, ou poix liquide, auec ſein doux: cela les guerît & preſerue de la rongne, & fait que la laine en reuient plus douce & plus longue. *Saiſon de tondre.*

Pour maintenir ſes brebis en bonne diſpoſition, leur donnera des bayes de laurier ſecs auec ſel, commençant incontinent apres qu'elles ont agnelé, & continuant iuſques à ce qu'elles aillent au belier, par ce moyen elles ſeront graſſes, ſaines & abondantes en laict. Quand elles ſeront pleines faut ceſſer, de crainte qu'elles n'auortent, ne doiuent boire ſi toſt apres ceſte viande.

La brebis eſt ſuiette au mal de la rongne, de la toux & ſang, qui eſt vn extréme mal de teſte, & à la peſte. Ces trois dernieres maladies ſont incurables & contagieuſes, en ſorte que l'vne d'elles infectée de l'vn de ces maux, fait *Maladies de brebis.*

mourir les autres ; & alors faudra leur faire changer d'air & d'estable, & cependant curer la leur, & la rafreschir de paille bien haute & menuë, & parfumer l'estable par plusieurs iours auec thym, rosmarin, geneure, pouliot, marjolaine, baume, coq, basilic & autres herbes odorantes: & soudain faut donner aux autres sel auec vn quart de souffre meslez ensemble qui les purgera & guarantira de ceste infection. Telles maladies leurs aduiennent pour auoir mangé de mauuais herbage, ou beu quelque eau croupie, ou que le lieu où ils paissent ait esté baigné de quelque orage ou rauine; en quel cas ne faillent iamais en moins de quarante iours de tomber malades, parce pour obuier à tels inconueniens, le bon berger doit tousiours aller deuant son troupeau, pour l'empescher d'entrer és champs où il sçait estre quelque occasion de tels inconueniens.

Rongne de la brebis. Pour la rongne de la brebis, faut faire onguent de poudre de souffre, de racine de souchet, autant d'vn que d'autre incorporez auec le blanc rasis, camphre & cire pour en faire onguent, puis apres en auoir froté par trois soirs ladite brebis, la faut lauer auec de la lexiue, d'eau de mer ou saumeure, & pour la derniere fois auec eau commune. Le mesme remede sert à la brebis poüilleuse.

Brebis poüilleuse. Pour la toux des brebis. A la toux, si elle dure, faut leur faire boire du matin auec le cornet huile d'amande douce, & quelque peu de vin blanc, le tout tiede; & leur bailler paille fraische, & leur faire manger du pas d'asne: car c'est volontiers en la saison du temps nouueau, que ce malheur prend; & si c'est autre temps, on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec concassé auec cumin, & de la dragée aux cheuaux.

L'herbe dite renoüée & centinodia, est fort mauuaise à la brebis: car si elle en mange tout le ventre luy enfle, escumant vne humeur subtile & fort puante. Il faut soudain la seigner sous la queuë, en la partie qui est prochaine des fesses, aussi ne sera moins bonne la seignée la veine qui est en la babine & léure de dessus.

Courte haleine. Pour la courte haleine, luy faut fendre les nazeaux ainsi qu'aux cheuaux, ou bien leur coupper l'oreille l'vne apres l'autre.

Fiéure de brebis. Aux brebis qui ont la fiéure, il est besoin de tirer du sang du talon, ou entre les deux cornes du pied, ou des oreilles, & les garder de boire tant soit peu. Le plus souuerain remede pour les guerir de la fiéure comme aussi de plusieurs autres maladies, est de faire cuire en eau & en vin l'estomach d'vn belier leur donner à boire du broüet.

La morue. La morue de la brebis, comme celle du cheual, tient tellement dans les poulmons, que ny par seignée, ny par potions ne se peut abatre. Le singulier remede est, d'estouffer la beste si le mal continuë deux iours seulement: car les autres tant masles que femelles, sont friandes de ce qu'elles laissent sur le bord du rastelier, & le leschant bien tost apres en prennent le mal. Quelques amuletiers plustost que muletiers, disent qu'il leur faut pendre au col vn crapaut de vigne encor viuant, enclos dans vn sachet de toile neufue, luy laisser l'espace de neuf iours. Autres qu'il le faut remettre aux herbes, si c'est vn cheual, & vne brebis en pasturage particulier. Autres disent, qu'il faut piler aulx & sauge fraische ensemble, & en faire breuuage auec fort vinaigre, soit au cheual, soit à la brebis ou autre beste. Autres leur font aualer vne cueillerée d'eau de vie auec mithridat, rien n'y fait sinon qu'elles meurent alterées des poulmons, & auec la toux de brebis, phtisiques. Autre remede à ce mal ne se trouue que la voirie.

Les cloux qui tourmentent les brebis sont gueris auec alun, souffre & vinaigre meslez ensemble, ou auec pomme de grenade tendre, auãt qu'elle commence à grener, broyée auec alun & bien peu de vinaigre, ou auec noix de galle bruslée & raclée auec gros vin, & mise dessus. *Cloux de brebis.*

Le feu sainct Anthoine, que les bergers appellent feu volant, est difficile à guerir, parce qu'il n'y a medecine ne ferrement qui le puisse guarir. On n'y peut faire autre chose que le fomenter de laict de chévre; & le meilleur est de separer du troupeau la premiere brebis ou ce mal prend. *Feu sainct Anthoine de brebis.*

Le sang est vn estourdissement qui les prend vers la grande canicule, de sorte qu'elles tournent, bronchent & sautent sans nulle cause; & si vous leur touchez le front & les pieds, vous les trouuez en chaleur extréme. A cela faut promptement auec le cornet aguisé, leur inciser la veine qui est sur le nez, & iustement au milieu d'iceluy, le plus haut que faire se pourra. Soudain la beste s'esuanoüit, & tantost apres reuient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont esprouué la seignée de la temple à petite quantité, & s'en sont quelquefois bien trouuez, comme ceux qui à la toux & morfondure leur ont fait aualer vne cueillerée d'eau de vie auec mithridat. *Pour le sang de brebis.*

A la peste n'y a non plus de remede aux bestes qu'aux personnes, & croy que de ce bestail ainsi que le pourceau, pour la grande puanteur de son ordure, y est plus suiet que nul autre: mais pour precaution & contregarde, a esté aduisé de souuent parfumer leur treiche auec des herbes odorantes susdites, comme le pouliot, le baume sauuage, la rhuë, auec des grains de genévre, & souuent leur faire manger parmy leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot de montagne, que l'on nomme cytisus, & du pouliot sauuage; encores est bon l'origan ou baume sauuage, tant à cela qu'à la toux. *Pour la peste de la brebis.*

Si la brebis deuient boiteuse pour l'attendrissement des ongles amollies, pour auoir demeuré longuement en sa fiente, sibien qu'elle ne puisse cheminer, faut luy coupper le bout de l'ongle gasté, & mettre dessus chaux viue, luy liant dessus auec linge, & ce l'espace d'vn iour seulement; le iour ensuiuant y mettre du verd de gris, faisant ainsi alternatiuement iusqu'à ce que l'ongle soit fortifiée. *Brebis boiteuse.*

Si la brebis a englouty vne sangsuë, faut luy mettre dans la gueule fort vinaigre qui soit chaud, ou huile. *Sangsue englontie.*

Si elle a quelque apostume en la superficie de la chair, on la doit ouurir, & mettre en la playe sel pilé menu, & bruslé auec poix fonduë. *Apostume.*

Quand la brebis est pleine, si elle à la langue noire, c'est signe qu'elle fera des agneaux noirs, si elle la blanche ses agneaux seront blanc; si de diuerses couleurs, l'agneau sera de diuerse couleur. *Brebis pleine.*

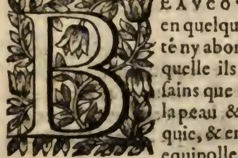
Le loup ne fera aucun tort aux brebis, si vous liez au col vn ail sauuage à celle qui va la premiere. *Loup.*

Aussi est bõ de secourir les agneaux, soit qu'ils ayẽt la fiéure, ou quelque autre maladie; s'ils sont malades, les faut separer de leur mere, & leur donner à boire laict de leur mere, auec autant d'eau du Ciel, s'ils ont la fiéure. Souuent leur aduient vne rongne & gratelle au menton, apres auoir mangé des herbes couuertes de rosée. Le remede est, prendre de l'hyssope, & autant de sel broyez ensemble, & en froter le palais, la langue & tout le museau, puis lauer les vlceres de vinaigre, & apres les oindre de poix liquide auec graisse de pourceau. *Maladies des agneaux.* *Gratelle du menton.*

Pieds de mouton. Donnez-vous garde de manger des pieds de mouton; esquels vous n'aurez osté vn petit vermiſſeau qu'on y trouue entre les deux ongles : car ce vermiſſeau aualé apporte vn vomiſſement, vn nausée & grand douleur d'eſtomach. *Presure d'aigneau.* Quant au reſte, la preſure de l'agneau beuë eſt bonne contre toute ſorte de venins. *Presure de mouton.* La fruſſure ou poulmon de mouton recentement tué appliquée ſur la teſte, eſt ſouueraine pour les phrenetiques, & ceux qui ſont aſſommez de grande douleur de teſte, *Poulmon.* Le poulmon de brebis deſſeiché & mis en poudre, guerit les mules qui viennent aux talons. *Peau de mouton.* La peau de mouton recentement tué appliquée ſur les parties du corps froiſſées ou battuës ou marquées de ſcions de verges ou foulées eſt ſoudain & ſingulier remede, moyennant qu'elle n'ait receu la dent du loup. *Laine de mouton.* Lalaine du mouton ou brebis appaiſe les douleurs & tumeurs des parties euſquelles elle eſt appliquée, moyennant qu'elle n'ait eſté bleſſée ou touchée des dents du loup: *Morsure de Loup.* car au lieu d'oſter les douleurs, elle les augmenteroit & exciteroit dauantage. Qui plus eſt, ainſi que recite Plutarque en ſes Opuſcules, la laine de mouton ou brebis touchée des dents du loup eſt plus ſuiette à engendrer des poux, au contraire de la chair, laquelle eſt renduë plus tendre & plus delicate de ceſte morſure, d'autant que l'haleine du loup eſt ſi chaude & ſi ardente, qu'elle fond & digere les meſmes os dedans ſon eſtomach. *Chandelle de suif de mouton.* La chandelle faite de ſuif de mouton ou de belier pur & ſans autre mixtion, miſe dedans le coffre aux habits ou au linge, les garde des ſouris. *Fiente.* Fiente de brebis auec vinaigre, guerit toutes verruques penſiles, tous furuncles durs, & toutes manieres de cloux.

Le Chévrier. CHAP. XXV.

Camelot de poil de chéchévre. Chéureaux bien estimez.



BEAVCOVP a de pays en noſtre Europe, & particulierement en quelques endroits de noſtre France, qui n'ont commodité ny abondance de beſtail plus grande que la chévre, de laquelle ils recueillent laictages beaucoup meilleurs & plus ſains que des brebis, & ce qui s'enſuit, ſans la commodité de la peau & du poil meſme, dont l'on fait le *camelot* en Turquie, & encore ſans la vente des petits en leur ſaiſon, qu'ils equipollent aux meilleures viandes, qui lors ne ſe pourroient trouuer : *Tromperie des rotisseurs.* car c'eſt le temps que les oiſeaux s'apparient, & les groſſes beſtes ſont en ruth, ou de bien peu de temps en ſortent de petits, qui ne ſe doiuent comparer à l'agnelet de ceſte meſme ſaiſon, en témoignage des praticiens Rotiſſeurs, qui ſubtilement entent la queuë d'vn chévreau au quartier de l'agnelet qui autrement ſe trouue auoir la chair coriace & fade, ſans aucune delicateſſe que du laict.

Nourriture de la chévre. La chévre ſe nourrit quaſi de rien; elle brotte & ſe paiſt de toutes ſortes d'herbes, d'eſpines tant ſoient-elles poignantes, par les hayes, buiſſons, halliers, meſmement de choſes venimeuſes: ronge toute ſorte de bois, ſur tous les fruictiers, s'amuſe à leſcher les murs & rochers humides & ſalpetreux, ſi bien qu'on ne veit onc chévre mourir de faim. *La chévre est de grãde recommandation au pays des montagnes.* Elle ſe paiſt communément de plus ſolide viande que la brebis, & monte en pays plus eſleué, & ou le Soleil a plus grande force; elle eſt plus de trauail & exercice, & de plus forte & robuſte nature. C'eſt pourquoy les anciens en ont fait cas comme encore l'on fait aux pays des montagnes. Nous, ſi peu que nous en auons leur donnons eſtables & gouuerneurs communs aux oüailles, & mettons le bouc à part comme le be-

ſtc. Son eſtable doit eſtre pauée de pierres, ou naturelles, ou miſe par artifice: car on ne fait point de litiere à ce beſtail, d'autant que plus volontiers il ſe repoſe ſur la terre toute nuë & dure, qu'ayant de la litiere pour s'y coucher: voire ſouuent il dort ſur la pointe d'vn roc, ou de quelque coin precipiteux de montaigne, exposé au Soleil ardant, pluſtoſt qu'il ne feroit à l'ombre & giſant ſur l'herbe fraiſche & molle, ains eſt vn beſtail de bigearre complexion: & pource ne faut s'esbahir, ſi à l'homme qui eſt bigearré & diuers en ſes façons de faire, luy attribuent le nom & tiltre de capricieux.

Et pource que nous ſommes diſtans & ſeparez du Languedoc, de l'Auuergne, & des montagneaux de Sauoye, auſquels cette nourriture pour commodité du pays, eſt de plus grande recommandation, nous en ferons deſcription plus courte, tant pour le gouuernement, que nous faiſons pareil à celuy de la beſte à laine: comme, *parce que ces* deux beſtiaux habitent ſous vn meſme toict & creche & *ont* nourriture ſemblable, & quaſi ſont traittées de meſme façon & conduites en meſme troupeau.

Le chéurier diligent nettoyera tous les iours leur eſtable, & ne ſouffrira qu'il y demeure du fien, ou de l'humidité, ou qu'il s'y faſſe de la fange qui ſont toutes choſes contraires au chéures. Iceluy doit eſtre de la condition de la chéure, c'eſt à dire, adextre, courageux, rude, difficile, diligent, patient, allaigre & hardy, & qu'il aille par les rochers, par les deſerts, par les buiſſons, non pas qu'il ſuiue ſon troupeau, comme les paſteurs d'autre beſtail: mais qu'il ſoit touſiours deuant. Il n'en doit auoir en ſa garde plus de cinquante, parce que ce beſtail ſot & *diſſolu*, facile à s'eſpandre çà & là, contraire à la brebis qui ſe contient, & ne donne peine aucune à ſon paſteur pour ſa garde. Il ſe donnera garde de les laiſſer repaiſtre en lieux froids; car le froid leur eſt ſur tout dommageable; les menera aux champs au poinct du iour, tandis que la roſée chet, afin que paiſſans l'herbe ainſi arrouſée, elles s'en puiſſent retourner en la maiſon ſur les neuf heures les mammelles pleines de laict; puis ſur les trois heures on les renuoye aux champs où elles *paiſſent iuſqu'au ſoir.* Au temps d'hyuer il les pourra mener aux champs ſur les neuf heures iuſqu'au ſoir, ſans que le ſerain ny le froid tant ſoit-il violent leur nuiſe aucunement, tant ſont elles de forte & robuſte complexiõ. Vray eſt que le temps eſt faſcheux ou pluuieux, ou plein de neige en hyuer, il les tiendra en l'eſtable, & les nourrira de petits tendrons d'herbes cueillis dés le mois de Septembre, ſeiche, au Soleil, puis gardées au fenil ou autre tel lieu, hors de pluye. Il les fera coupler & couurir en Automne auant le mois de Decembre, ainſi que la brebis, afin qu'au nouueau temps que les arbres boutent, & les bois commencent à ietter nuuelle fueilles, elles chéuretent. Quand il voudra que ſes chéures ayent beaucoup de laict, il leur baillera à manger ſuffiſamment de la quinte fueille, ou leur liera à l'entour du ventre du dictamus, on les menera paiſtre en lieu où il y en ait grande quantité.

Office de chéurier.

Saillie de chéure.

Abondance de laict de la chéure.

La bonté de la chéure ſe doit eſtimer, ſi elle a plus d'vn an, & n'a paſsé les cinq; ſi elle a le corps ferme, grand & leger, le poil eſpais, les tetins grands & gros, large deſſous la queuë, & de leurs cuiſſes: de couleur pluſtoſt rougeaſtre & noire que blanche: car encore que l'on die que les blanches ſoient plus abondantes en laict, les rougeaſtres & noires ſont plus gaillardes & diſpoſes, non-cornuës pluſtoſt que cornuës: car celles qui n'ont point de cornes n'auortent pas ſi toſt, & demeurent plus commodément auec les brebis que les cornuës.

Signes de bonne chéure.

Le bouc. Le bouc auſſi ſera de prix, s'il n'a paſsé cinq ans, parce que facilement à raiſon de ſa chaleur exceſſiue il enuieillit, qui ait le corps grand, iambes groſſes, le col plein & court, les oreilles pendantes & grandes, la teſte petite, le poil noir, eſpais, net & long, ſans cornes: car celuy qui a des cornes, pour ſa petulence & importunité eſt dangereux, qui a auſſi ſous les machoüeres deux glandes barbuës.

Profit de la chéure. Les profits que le Fermier pourra auoir de ſes chéures, ſont le fien, ſoit en les parquant en ſes gueрets en temps d'Eſté, ſoit de la bergerie: les chéureaux dont la chair eſt en ſi grandes delices, la peau de chéure dont, l'on s'aide à faire des gands, des chamois contrefaits, des cordoüans ou marroquins, & tous les ſacs ou vaſes eſquels on met les huiles à porter çà & là: la peau du bouc dont ſont faites ces excellentes peaux de cordoüan ou marroquins, ſi requiſes és eſcarpins & colets; le ſuif de bouc dont les Medecins ſe ſeruent & trouuent tant ſingulier és diſſenteries: la peau de chéureau dont l'on fait des gands gentils, doüillets & mols, des bonnes ceintures, bourſes & eſguillettes. Et les formages qui ſeront façonnez de meſme ſorte que les formages de laict de vache. Il eſt vray qu'on les fait tous en façon de petits angelots tenue, & ceux-cy ſont les formages ſi excellens que iadis ſe faiſoient à Niſmes, ainſi que Pline recite, mais à preſent Bans qui eſt en la meſme Prouince, en a le prix.

Façon des ſacs de chéure. Or quand à la façon des ſacs de chéure, eſquels nous voyons iournellement les huiles eſtre apportées par deçà de Prouence & Languedoc, faut premier coupper à la chéure morte la teſte ſeule, rez du col, & les pieds à la ſeconde iointure des iambes, puis eſcorcher le reſte des iambes iuſqu'à la nature de la beſte, par apres renuerſer toute la peau, & tenir le poil par dehors, la ſaler par deux ou trois fois, & frotter auec ſel à tout la main tres-bien, toute la peau, puis l'accouſtrer & mettre en vaſe, ou ſac à huile, cõme l'on s'en ſert: la faut neãtmoins touſiours tenir pleine, enflée, & haut attachée, afin qu'elle ne touche point en terre: car autrement elle ſeroit rongée de la vermine. *Beurre de laict de chéure.* Elle ne fera eſtat d'en tirer du beurre pour en faire amas: car le laict de chéure n'a ſi grãde graiſſe en luy, qu'on en peut tirer que bien peu, & mal à peine, & celuy qui en eſt tiré eſt blãcheaſtre, dur, & tient du gouſt de ſuif; auſſi n'en tire-on point és pays de Languedoc & Prouence, où les excellens formages, qu'ils appellent formageons, ſe font.

Chéure iamais n'eſt ſans fiéure. Quant aux maladies de la chéure, iamais elle n'eſt ſans fiéure en ce pays: de fait que ſi la fiéure la laiſſe quelquefois, elle meurt: outre les maladies des brebis, auſquelles la chéure eſt ſuiette, elle eſt affligée principalement de trois: *Maladies des chéures.* à ſçauoir, hydropiſie, enfleure apres la portée, & le mal ſec; hydropiſie luy ſuruient par trop boire d'eau, & alors la faut inciſer ſous leſpaule, & tirer par là toute humidité ſuperfluë, puis guerir la playe auec poix liquide. *Matrice enflée.* Apres qu'elle aura porté, ſi la matrice eſt enflée, ou ſi l'arriere-faix ne s'eſt bien porté, il leur faut faire aualer vn grand verre plein de fort bon vin. *Mal ſec.* Le mal ſec luy ſuruient durant les grandes chaleurs, qui luy deſſeiche tellement les mammelles, qu'elle deuient auſſi tarie que du bois, faut frotter les mammelles auec laict gras. Quant aux autres maladies, la faudra ſecourir de tels remedes, qui ont eſté dits pour les brebis.

Chair de chéure. La fermiere qui aura la ſanté de ſes gens en recommandation, ne leur fera manger chair de chéure, ſinon en grande cherté & diſette, parce que l'vſage de telle chair engendre le mal caduc, autrement nommé le mal ſainct Iean. Auſſi les anciens auoient en ſi grande horreur ceſte chair, qu'ils ne la vouloient ny tou-

cher ny nommer, toutesfois si necessité contraint d'en manger, ainsi que plusieurs villageois font, qui ont chéures en abondance, & lesquels en complissent leur saloir, ou que l'auarice le suade, la faut faire cuire à pot descouuert en grande quantité d'eau, auec force espice & cloux de giroffle, & encores n'en manger qu'apres qu'elle sera refroidie. Elle pourra tirer quelque profit pour la santé de ses gens, de la chéure & du bouc: car le laict de la chéure est fort souuerain pour les durezez de ratte, si la chéure a esté nourrie quelque espace de temps auec fueilles de lierre. La liqueur ou ius rougeastre & comme sanglant qui degoutte du foye de chéure rosty est bonne pour les yeux debiles. Le sang de chéure ou de bouc fricassé appaise le flux de ventre. Le sang de bouc endurcy & coagulé est souuerain contre le calcul. Poudre farine de corne de chéure bruslée, nettoye & blanchy les dents; beuë auec eau rose ou de plantain appaise le flux discenterique & la cruente. La fumée sortant de la brusleure de la corne de chéure chasse les serpens de quelque part qu'ils soient. Le fien de chéure appliqué en forme de cataplasme resoult les parotides, bubons, gouttes sciatiques & autres apostumes, principalement si on le mesle auec farine d'orge & oxycrat, ou auec beurre frais & lie d'huile de noix. Qui plus est, cinq crottelettes de fiente de chéure beuës auec deux doigts de vin blanc l'espace de huit iours tous les matins guerissent la iaunisse.

Laict de chéure. Sang de chéure. Sang de bouc. Corne de Chéure. Fien de chéure.

Le Chenil. CHAP. XXVII.



AV Berger tenāt aussi l'estat de chéurier en ceste police rurale appartient la charge du chenil, pource que la necessité veut qu'il ait les limiers, pour combattre & donner la fuite aux loups, dés braques & barbets, pour la queste de ce qui se presente quelquefois par des champs, ou qui eschappe à l'improuiste ou fleuues & estangs; comme aussi les dogues, *desquels le Fermier luy donne la charge* pour la garde de sa maison, desquels y en a tousiours vn ou deux qui soit sedentaire le iour, & enchaisné à vn poteau esleué en la court, à gauche de l'entrée d'icelle, pour donner aduertissement des estrangers entrans ou sortans, & faire effroy à ceux qui y viendroient mal faire, lequel la nuict sera hors d'attache, & meslé parmy ceux qui seront reuenus des champs pour les enhardir au besoin, & voltiger & garder la court, tant pour la deffence des larrons, comme pour estranger les bestes sauuages, qui la nuict se presente à la queste. C'est donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, espousser, chastier, dompter, apprendre & dresser à ce qui est besoin qu'ils fassent; & pour cét effet le fermier ne luy espargne le gros colin, qui se fait propre pour eux à chacune fournée, sans ce qu'il leur vient du surcroit à leur requeste, tant domestique, comme champestre. Il aura aussi le soin des coliers d'iceux chiens, les faire baigner à la canicule pour peur de la rage, les faire coucher fraischement & mollement apres le trauail; aussi de les esieusner pour les rendre auides & prompts à la queste, qu'il attendra d'aguet auec son arbalestre ou pistolet, si le gibier se presente là par où il se trouuera.

Limiers. Bracques. Barbets. Dogues.

Pour obuier à la rage des chiens.

I'entends donc que le pere de famille fasse estat d'auoir trois sortes de chiens en sa maison. L'vne que l'on appelle chiens de garde, contre les secrettes em-

Trois sortes de chiens, necessaires à la Maison Rustique.

busches des larcins des hommes, l'autre que l'on nomme chien de berger, pour resister aux violences & outrages des hommes, & des bestes sauuages, & les repousser. La tierce des chiens de chasse, & ceux-cy ne profitent de rien au laboureur : mais plustost l'empeschent de son labeur, & le destournent de sa besongne. Nous parlons donc seulement de ceux qui sont pour garder la maison & le bestail, & reserverons les chiens de chasse pour le septiéme liure, où traicterons quelque petit mot de la chasse.

Quel doit estre le bon chien de garde.

Le chien qui est destiné pour la garde de la metairie, doit éstre de grosse & grande corpulence, ayant le corps entassé en quarré, & plustost court que long, qu'il ait la teste si grande & grosse, qu'il semble que ce soit la plus grande part de son corps, la chair tirant à celle d'vn homme, la guelle grande & fenduë, grosses lévres, aualées, le col gros court, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs & asurez, ardens & estincelans, la poictine large & veluë, les espaules larges, les iambes grosses & veluës, la queuë courte & grosse, qui est signe de force : car la longue & deliée n'est que signe de vitesse, la patte & les ongles grands, l'abboy gros, haut & espouuantable, doit estre cruel mediocrement: car le doux flatteroit les larrons, & le trop cruel assaudroit les familiers & seruiteurs: sur tout vigilant & de bonne guette, non vagabond, courant çà & là, mais rassis, & posé plus qu'actif; doit estre noir, afin qu'il soit de iour plus affreux au larron, & de nuict il ne puisse estre apperceu de luy.

Quel doit estre le chië de berger.

Le chien de berger ne doit estre tant gros & pesant que celuy de la maiterie, toutefois aussi fort & robuste, & aucunement prompt & leger : car on le prend pour combattre & pour courir, attendu qu'il doit guetter & chasser les loups; s'ils emportent quelque chose, les suiure & leur oster la proye, parquoy vaut mieux pour ceste fin qu'il soit plus long que court & quarré: car toute beste de corps long est de plus grands & meilleure course, que celle qui l'a court & quarré. Doit estre blanc, afin que le Pasteur le puisse plus facilement discerner d'entre les loups, & le cognoistre tant en l'endroit de la nuict, qu'on dit entre chien & loup, que mesmes en la grande obscurité d'icelle, s'il est au demeurant de ses membres comme le chien de la metairie, il sera bon. On leur donne à tous deux mesmes choses à manger, comme pain bis, farine d'orge auec laict clair, broüet tiede, & febues cuites. Le berger à qui en appartient la charge ne les laissera coupler, ne masle, ne femelle, auant qu'ils ayent vn an, & iusques à dix ans, non plus tard. Ostera à la chienne sa premiere portée : car estant ieune & neufue elle ne nourrit bien ses petits, & telle nourriture l'empesche de croistre tant en grandeur que grosseur ; aussi que les chiens de la premiere laicte sont de chetiue venuë, & pour la plus part subiets à la rage. Six mois apres que la chienne aura chienneté, ne laissera sortir ses petits iusques à ce qu'ils soient forts, si ce n'est pour s'aller esbattre auec leur mere, de crainte qu'à bondir les fosses ou les hayes, ils ne rompent & affilent. Ne permettra qu'ils soient nourris d'autre laict que celuy de leur mere ; & s'ils aduient qu'elle en ait defaut, leur baillera du laict de chéure iusques à ce qu'ils ayent quatre mois, ne leur imposera noms forts longs ; afin que quand on les appellera, ils entendent plustost; aussi ne faut-il que leur nom soit plus bref que de deux syllabes. Quand les petits auront quarante iours leur rompra le bout de la queuë, & tirera vn nerf qui passe du long des nœuds & ioinctures de l'eschine iusques au bout de la queuë: cela fera qu'elle ne s'allongera plus, & les engardera d'enrager. Se fera

Nourriture des chiens. Couplement des chiens.

Le traitement des petits chiens. Noms de chien.

Nerf en la queuë des chiens.

suiure de ses chiens : & le moyen de ce faire est, comme l'on dit, de leur donner quelquefois à manger des grenoüilles cuites, ou pour le plus certain leur bailler sel broyé, ou bien leur presenter quartier de pain que l'on ait long temps tenu sous les aisselles, en sorte qu'il soit quelque peu moite de la sueur d'icelles, ou leur faire sentir l'arriere-faix d'vne autre chienne, qui soit lié à vn drappeau. Mesmes aura quelque art & moyen de n'estre point abbayé ny assailli des autres chiens, tant rauissans soient-ils ; & pour ce faire tiendra en sa main l'œil d'vn chien noir arraché de son viuant, ou pour le plus certain, l'œil ou le cœur d'vn loup, ou la langue d'vne louue. Les incitera à se battre l'vn contre l'autre, frappant les mains, & cependant gardera qu'ils ne soient vaincus, afin qu'ils ne deuiennent timides & craintifs, & sans nul courage. Ne permettra aucunement qu'ils mangent chair de brebis mortes, afin qu'ils ne s'accoustument d'assaillir & prendre celles qui seront en vie: car à grand' peine leur peut-on changer tel vice, s'ils ont vne fois commencé à manger de la chair cruë. Les façonnera en leur ieunesse à rapporter: & pour les y mieux accoustumer, iettera premierement assez loin du pain. Sera soigneux de les guerir quand ils seront malades. Ils sont suiets principalement à trois maladies, à la rage, à la squinancie, & à la goutte des cuisses. La rage les tourmente durant les grandes chaleurs de l'Esté, & les excessiues froidures de l'Hyuer : & pour les preseruer de ce mal, sera bon que durant les chaleurs ou froidures, on leur presente souuent à boire eau fraische pour se rafraischir, & tremper l'ardeur de leur sang, ou pour le plus certain, quand ils sont encore petits, leur faut tirer par le bout de la queuë vn nerf qui passe le long des nœuds & iointures de l'eschine, ou bien il conuient leur oster de dessous la langue vn petit nerf qui ressemble à vn petit ver plat & rond. Pour les guerir de ce mal, incontinent que l'on vient à s'en apperceuoir, leur faut faire necessairement aualer ius de bettes auec moëlle de suzeau, ou leur imprimer au front vne marque de fer chaud, ou les plonger trois ou quatre fois, par chacun iour, par l'espace de quinze ou vingt iours contenus dans eau de la mer : ou eau salée tiede : car eau salée ou marine a vne vertu singuliere contre la rage. Voicy les signes pour cognoistre si le chien est enragé: Il est plus sec & maigre que son naturel, il ne mange aucunement & ne boit quoy qu'il soit alteré, il hait l'eau sur tout à la veuë, de laquelle luy suruient vn tremblement & herissonnement par tout le corps: ses yeux sont rouges & enflambez: son regard est de trauers, horrible & arresté sur celuy qu'il regarde : il ne fait que courir çà & là, sans raison, la teste & les oreilles baissée, la gueulle fort ouuerte, tirant vne grande langue noire & pasle, rendant escume par la gueule & de la morue par les nazeaux, la queuë entre les iambes, abbayent vne voix ranque, penchant la teste sur vn costé ou l'autre. Il assaille sans abbayer, & mord tout ce qu'il trouue, soit son maistre, personnes cogneuës ou incognuës, beste, arbre, pierre, mesme son ombre propre: tantost il s'arrreste, tantost il court, maintenant à dextre, maintenant à senestre; les autres chiens le fuyent, lesquels toutesfois il flatte s'il les rencontre & les craint.

Se faire suiure des chiens.

N'estre assailly des chiens.

Chiens s'entrebattre.

Chair de brebis n'est à manger aux chiens.

Maladies des chiens.

Rage.

La squinancie & la goutte des cuisses se guerit en eux comme aux brebis: toutesfois le commun remede, est leur faire aualer vn grand verre d'huile tiede, puis leur ouurir la veine des cuisses. Pour les oreilles vlcerées de mousche faut les frotter d'amendes ameres broyées. Pour tuer les puces des chiens, les faut frotter d'eau de mer, ou de saumure auec eau; ou de vieille lie d'huile d'oliues,

Squinancie

Goutte des chiens.

Oreilles vlcerées.

Puces.

Les autres maladies peuuent estre gueries de semblables remedes que nous auons declaré pour les brebis.

Enfermez vn chien tellement que par l'espace de trois iours il ne ronge que des os, & recueillez la fiente, & la faites seicher : la poudre de ceste fiente sert à tous flux, dissenteries, si on la prend deux fois le iour en continuant par trois matinées auec laict, auquel aurez fait esteindre plusieurs petits cailloux de riuiere eschauffez au feu ardent; telle poudre aussi est vn noble desiccatif pour les vlceres malins & rebelles : semblablement telle fiente de chien est vn singulier emplastre pour la squinancie.

Le Chartier. CHAP. XXVIII.

NOVS auons parle cy deuant des animaux qui sont profitables à l'homme au village; en ce qui reste nous parlerons de ceux qui seruent non seulement aux villageois : mais aussi au bourgeois, qui sont le cheual, le mulet & l'asne. Ie nomme le cheual le premier, qui est commode au paysant, & sert aux Nobles, aux Princes, Prelats; bref, à toutes sortes d'hommes: comme estant la beste qui n'a son pareil, soit en beauté, courage, addresse, profit & commodité, dont le chartier, à qui appartient la charge du cheual villageois, modeste & patient, & qui bien aime ses bestes, iamais ne les frappe, mais bien les accoustume au singlet & son de sa verge, à la parole & à son cry : ne les fait tirer ny trauailler plus qu'elles ne peuuent. Il les estrille ioyeusement les matins, & en Esté quelquefois apres midy; ne les abbreuue qu'aux heures, & apres leur repos; leur laue souuent les pieds en Esté auec l'eau froide, & quelquefois auec le vin ou lie de vin pour les renforcir, & auec l'vrine s'ils sont refoulez, leur mettant pour la nuict de la fiente au creux de l'ongle; & s'ils sont eschauffez ou degoustez il leur laue la gueulle auec le vinaigre & le sel; ne leur baille foin, ne fourrage, paille, auoine, ne littiere que bien nettement espoussez; ne les laisse deferrer ny descloüer.

Estat de seller & mareschal à cognoistre au chartier Et prenne soin que leurs traicts, sellettes, colliers, brides ou autres pieces de leurs hardes, & harnas, ne soient deschirées ny corrompuës. Aussi doit-il sçauoir coudre de fil, ficelle & chef gros, embourrer & restablir ses selles, bref, il doit entendre l'estat du sellier, & mesmement du mareschal : & pource n'estre iamais degarny de sa bougette & gibballe pour les festes & harnas, & de sa ferrerie pour les pieds de ses bestes. Doit bien estre soigneux de voir à quoy il tient quand l'vn de ses cheuaux cloche, de quel pied, & où le mal respond, & luy mettre telle fois du surpoinct, & telle fois de la fiente aux pasturons. Doit bien aussi

Faire pieds neufs. aduiser quand la beste fait pieds neufs, & luy faire donner au renouueau la corne quand il a la gueulle eschauffée, le faire couurir s'il tousse, & s'il est morfondu au trauail par pluyes & temps fascheux, luy faire manger du fenugrec, ou anis parmy sa prouende; changer quand il vient sur l'aage, & bié entendre à l'amour que les cheuaux portent les vns aux autres; & selon iceluy les placer en l'estable lequel il doit tous les matins en Esté vuider le fien, qu'il n'y en demeure rien, &

Estables à cheuaux à tenir nets. le soir donner littiere fraische; doit aussi auiser si ses cheuaux amaigrissent à les engraisser auec phaseols cuits en eau, meslez parmy leur auoine, mesmes auec millet, panicle, ris, cuits & meslez auec farine de febues & peu de sel. Faut qu'il couche en l'estable pour le danger des maladies, encheuestremens & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien dresser & poser sa lumiere hors des dangers

en icelle estable, & à bien reserrer & tenir ses harnas equippez dés le soir, si que le lendemain retournant aux champs, il ne luy manque rien quand il faudra atteler. S'il y a quelque mules ou iuments, il les doit mettre à part, & reseruer en autre charroy & labeur. Et si quelqu'vn de ses cheuaux se trouue mal, si ce n'est de lassitude, refouleure ou escorcheure, il le doit separer d'auec les autres. S'il a quelque cheual qui ait quelque vice, le corrigera soigneusement: comme s'il est timide ou peureux, ou s'il ne veut endurer que l'on monte sur luy, ou s'il ne veut passer ou entrer en quelque passage, luy pendra dans l'oreille vne petite pierre: & si cela ne profite, luy bandera les yeux, ou presentera sous la queuë quelque flambeau de feu, ou quelque aiguillon: s'il hinne par trop, luy liera à la teste vne pierre troüée. Si quand on est monté dessus, il s'esleue en l'air, le frappera de sa verge sur les cuisses de deuant: s'il se couche, l'en retirera par menacer & fraper: s'il est retif, luy liera vne corde aux coüillons, qui soit si longue que passant entre les iambes de deuant celuy qui est dessus la tienne en main, & lors que le cheual restiueras d'aller en auāt, qu'il la tire: car il ira sans faillir par tout, & se corrigera de ce vice: si le cheual est chastré, faudra luy battre les fesses auec vn baston long tiré tout chaud du feu, & bruslé au bout, on luy donnera de sa verge entre les oreilles. Si le cheual est difficile à ferrer, & fascheux à traicter en l'estable, luy mettras en l'vne ou és deux oreilles vn petit caillou rond, & auec vne ou deux mains serrera, & luy tiendra les oreilles, ainsi le rendra aussi doux & paisible qu'vne brebis.

Vice de cheual.

Cheual retif.

C'est aussi l'estat du chartier de gouuerner son haras, & ses iuments soigneusement, qu'aucun inconuenient n'en aduienne, il les mettra paturer, & enuoyera aux herbes quand le temps y sera propre, en lieux spacieux & marescageux. Toutesfois le marescage leur attendrit par trop la corne & la veuë, & leur engendre des eaux aux pieds: à ceste cause ie preferois les montagnes continuellement arrousées, & non iamais seiches, plustost vuides & deliurées, qu'empeschées de bois ou souches, encore plustost ayans les herbes molles & douces, que hautes, grandes & fortes. Or iaçoit que les iumens ne soient si gaillardes ny courageuses que sont les cheuaux, si est-ce qu'elles les surpassent à la course, & y durent plus longuement, & si elles ne sont de si grand entretenement que les cheuaux: car elles ne mangent les bons foins, se contentent des pasturages qui soient bons tout le long de l'année. Vray est qu'en hyuer, & lors que la neige est sur la terre, & durant les pluyes vehementes les faut loger és estables, & là leur donner du bon foin, & en Esté les tenir en lieu frais, ombrageux & bien pourueu de bons herbages & accommodé de claires eaux, iamais és montagnes trop rudes & aspres, tant parce que difficilement elles y paissent, qu'aussi que celles qui sont pleines ny peuuent monter sans grand' peine, ny descendre sans peril d'auorter. Ne permettras que les iuments soient saillies des estalons que de deux en deux ans pour en tenir race non bastarde ou forlignāt, ny en autre tēps qu'enuiron la my-Mars, afin qu'en mesme saison que les iuments auront esté couuertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains, ayans les herbes tendres & belles apres les mestiges. Car au bout des onze ou douze mois elles poullinent, par ainsi le laict en est plus ferme, s'en portent mieux, engendrent encore & nourrissent de beau poulains, & qui profitent à souhait. Les estalons aussi attendans ainsi sont plus forts, & abondent d'auantage en semence visqueuse & non coulante, ioint qu'ils les assaillent de meilleur

Sailleure des iumēts.

Rut de iument. desir,& engendrent des poulains plus grands, plus hardis & robustes. Il cognoistra les iuments estre en chaleur & desirer le masle,lors qu'elles iettent humeur blanchastre par le conduit de la generation & que leur nature s'ensle plus que de coustume, & est plus chaude que d'ordinaire,& qu'aussi elle mãge moins qu'auparauant.Il luy donnera l'estalon deux fois le iour,soir & matin auant que la mener boire,& ne luy presentera que dix iours,lesquels expirez si elle le refuse,la separera comme estant pleine,& ostera l'estalon,afin qu'auec sa fureur il ne l'empesche de conceuoir.

Estalon pour saillir. L'estalon plus ieune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut seruir à ce iusques à vingt ans. La iument porte bien à deux ans, afin que quand elle aura trois ans,elle puisse bien nourrir son poulain, apres dix ans elle n'y vaut plus rien:car d'vne vieille iument les cheuaux sont lasches & pesans. L'estalon parfait pour fournir à vingt iumens,lequel au temps qu'il doit saillir,doit estre bien nourry,& quand le temps approche, le faut engraisser d'orge,de vesse,& d'orobe,à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir : car plus il sera fort & deliberé à saillir,d'autant fera-il de plus forts poulains. S'il n'est deliberé,ou s'il est foible il faut frotter la nature de la iument auec vne esponge neufue & bien nette, & d'icelle frotter le muffle de l'estalon,si la iument ne veut souffrir le masle, faut broyer vn oignon marin, & luy en frotter la nature : car cela l'eschauffera, & pour auoir le cheual de telle couleur que desirerez, couurez la iument d'vne couuerte qui soit de la couleur que souhaittez,lors que l'estalon la saillira.

Iuments pour saillir. La iument de laquelle on desire auoir de bonne race, ne doit estre plus ieune que de deux ans, comme dit est,ny plus vieille de dix ou douze, attendu qu'estant de plus froide complexion que les cheuaux, aussi plustost elle affoiblit:doit estre bien faite de corps, grande à l'aduenir,ayant beau & amiable regard ; les flancs & la croupe large,bien nourrie,quelque peu maigre,afin qu'elle retienne mieux la semence de l'estalon,& qui n'aye de long temps trauaillé:ne doit porter que de deux ans en deux ans, afin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain.

La iument pleine à trauailler Quand elle sera pleine, faudra la bien nourrir,ne la faut trauailler ne courir ne la laisser à la froidure,ains la tenir dans l'estable lors qu'il neige,ou pleut,& durant les grandes froidures, afin qu'elle porte son fruict à perfection. *La iument qui pouline.* Si la iument trauaille à pouliner ou qu'elle auorte,il faudra broyer du polypodium,le mesler en eau tiede,& luy faire aualer par vne corne.Si elle a bien pouliné,il ne faut toucher de la main au poulain:car en le touchant tant soit peu on le blesse. Si tost qu'elle aura pouliné en l'estable, la faut secourir auec breuuages d'eau tiede, y meslant du sel, & de la farine soir & matin, par l'espace au moins de trois iours,apres ce luy donner de bon foin,& suffisance de grain, la tenir nettement auec bonne littiere, afin qu'elle repose à son aise : car ceste nourriture met en chair les poulains & les fortifie.

Poulain à traiter quand il est nouueau né. Apres que le poulain sera hors du ventre,on le lairra auec sa mere en vn lieu chaud & spacieux, afin que le froid ne luy nuise, ou que la mere le blesse en lieu estroit;& quand il sera plus fort, on l'accoustumera à manger foin,afin que le laict faillant à la mere, il puisse vser de pasture plus solide,ains on le lairra aller paistre auec sa mere, afin qu'elle ne se fasche de ne voir son poulain : car communément les iumens deuiennent malades d'amour de leurs petits, si elles ne les voyent. Quand il aura dixhuit mois on commencera à le separer d'auec sa mere, & le mettre aux estables des poulains, puis à l'appriuoi-

sa mere, & le mettre aux estables des poulains, puis à l'apprivoiser, luy mettant vn licol au col, qui soit plustost de laine que de corde, afin qu'il ne sente rien de dur qui le fasche, & s'il ne veut souffrir d'estre lié, le faut attacher auec deux longes de cuir, ou de chanvre, auec vne bride à la mangeoire, afin qu'il s'accoustume à la touche, & qu'apres il n'aye point peur du bruit qu'elle fait; sera bon aussi qu'il soit mis aupres d'autres qui soient domptez: car les voyans ainsi encheuestrez, il s'accoustumera à souffrir la suiettion; faut encore le flatter & toucher de sa main, tantost luy frotant la teste, le dos, le ventre, tantost la crouppe, les iambes, les pieds luy haussant souuent, luy nettoyant & frottant tout bellement; bref, le carressant en tant de sorte qu'il soit priué, qu'il cognoisse le garçon ou charetier qui le pense, & le piqueur qui doit mõter dessus. Vous y mettrez quelquesfois vn enfant dessus, afin qu'il souffre que l'on le monte, donne luy bon foin & bonne herbe; mettez-le à l'eau auec vn des domptez par la main. apres auoir beu, baillez-luy de l'auoine; le soir faites luy littiere iusques au genoüil; au matin frotez luy les iambes & tout le reste du corps auec icelle litiere, puis le conduisez à l'abbreuuoir. Quand il aura trois ans, il le faudra dompter, & accommoder à tel labeur que l'on voudra.

Donner le feu aux poulains.

Comme si le voulez adonner, & vous en seruir quelquefois à faire voyage, ie vous conseille luy donner quelque bouton de feu aux iambes, que ferez executer par vn mareschal bien expert, principalement au Printemps ou Automne, & la Lune estant au decours, lors que ces ieunes cheuaux ont les deux ans accomplis: & cela fait, faut faire autant aux iambes de deuant qu'à celle de derriere, tel moyen leur endurcit & fortifie la chair lasche, mole & creuassée, subtile celle qui est enflée, desseiche celle où il y a trop d'humeur, resout celle qui est estrainte; brusle s'il y en a de pourrie, & guerit les douleurs ià enuieillies, guerissant les parties alterées du corps, diminuant ce qui a trop pris d'accroissement, ne permet qu'il croisse dauantage. Ioint que la galle, le farcin & autres maladies coustumieres de leur saisir le bas, n'auront garde de les assaillir. Apres que leur aurez donné le feu, menez-les paistre à l'heure mesmement que la rosée est sur l'herbe; ce qui leur profitera beaucoup plus, que tout ce qu'on sçauroit leur faire en l'estable, & ferez que les cicatrices apparoistront moins, & si elles y apparoissent, ce sera auec bien seance de la iambe.

Fendre les nazeaux aux poulains.

Qui plus est, si vous en voulez seruir quelquefois à la course, fendez-leur les nazeaux, à tous le moins ayant fait leur parfait accroissement, encor que cette deformité soit mal plaisante & laide à voir, si est-elle de grand secours à vn cheual pour le tenir plus long temps en haleine à la course, & sert encore d'allegement aux cheuaux qui sont deuenus poussifs, lesquels seruent encor quelque temps à leurs maistres. Si les voulez chastrer & rendre hongres, afin qu'ils puissent viure parmy les iuments & autres cheuaux, soient cheuauchez par ceux qui veulent des bestes paisibles, faire le pourrez non plustost qu'ils n'ayent l'an accomply, à cause que les genitoires se monstrent appertement: & pour le bien executer, vaut mieux leur tordre & amortir les genitoires à tous les tenailles, que les chastrer tout à fait, quoy que desia ils soient d'aage: car à les chastrer plusieurs en meurent de douleur extréme, d'autant que leur ostez tout, ainsi leur affoiblissez & cœur & force. Mais pour estre tenaillez, entant que non seulement aucun n'en tombe en peril de sa vie, ains en-

Chastrer les poulains.

cor en restent plus hardis, leur restant quelque chose des cordes & nerfs des genitoires.

Moyen de gouuerner les poulains pour seruices.

En outre faites-le penser par vn seruiteur d'estable qui soit prudent, doux & amiable, afin que telle douceur empesche qu'ils ne deuiennent vicieux, veu la grande difficulté qu'on a à leur oster vn vice depuis qu'ils y sont endurcis. Et pource faut que tous les seruiteurs d'estable carressent & flattent les cheuaux pour le mieux faire cognoistre & aimer: car c'est ainsi qu'ils se laissent gouuerner, souffrent qu'on leur donne à manger & mene boire, qu'on les touche, manie & estrille, & qu'encor on leur mette sur le dos des couuertes de lin pour les garder des mouches, & celle de laine pour le froid qu'il leur faut ceindre auec vne sangle, & leur laisser dessus iusques au matin qu'on les estrille. Et faut leur oster toute la littiere de dessous, mettant celle qui est entiere & nette sous la mangeoire, & pour porter la sale auec la fiente au fumier accoustumé, sans oublier de tenir l'estable bien nette, & puis fournie de toute chose necessaire tenuë en son lieu. Lors qu'on estrille les cheuaux, conuient les lier, les attacher à quelque barre haute esleuée, & leur faire tenir la teste haute, puis les estriller par tout le corps, les frotter auec vn drap, leur baigner, auec vn esponge moüillée en eau bien fraische; la teste, les yeux, les babines, oreilles, maschoires, nazeaux, les crins, la queuë, puis apres les peigner fort soigneusement; cela fait leur frotter tout le corps, & sur tout les iambes & pasturons auec bouchons de paille bien liée & fagottée, autrement ils deuiendront farcineux par la paresse des seruiteurs & du maistre mesme; sur tout voir s'il leur faut rien au pied, veu que souuent la faute d'vn clou au fer est cause qu'vn cheual sera deferré au milieu d'vn chemin, qui n'est sans grand preiudice de la pauure beste, qui quelquefois en tombe en danger de perdre le pied, principalement quand il trauerse des chemins aspres & pierreux: car vn cheual qui a perdu son fer, & va sans estre ferré s'offence en peu d'heure, & gaste tellement la corne, que souuent on en voit la perte, ou au moins est rendu de peu de seruice; Ainsi accoustrez & polis que seront les cheuaux, ayant mangé vn peu de foin, doiuent estre menez à l'eau, d'où estans de retour, on leur baillera l'auoine bien criblée & vanée, & obseruera-on s'ils mangent bien, afin de leur regarder à la bouche s'il y a rien qui leur empesche, & les guerir: car on dit en commun prouerbe que les cheuaux vont des pieds, mais que le bien manger les maintient, & les fait durer au trauail. Sera bon aussi leur donner aucunefois quelque cas à manger qui leur plaise, & qui soit outre l'ordinaire: car c'est ainsi qu'on les rend doux, traitables & si priuez, que puis apres se laissent gouuerner facilement; les carresser semblablement, ne les battre, tourmenter, espouuenter de cris & menaces, ou auec autres moyens, tandis qu'ils sont en l'estable, plustost vser de toute douceur, soit en parole, attouchement, ou quelque maniement que ce soit.

Prouerbes

Dresser le poulain.

Pour accommoder le poulain au montoir, faut premierement que le bon piqueur luy mette vn cheuestre auec vn billot sans luy faire autre cas, & luy laisser deux ou trois heures, auec les resnes qui soient de corde, puis luy oste; le iour ensuiuant sur le tard luy remettre encor, & l'y laisser encor pour quelque tẽps; apres cecy le prenant par les resnes, le doit tirer iusques hors de sa place, & le conduire iusques à vingt ou trente pas delà, tantost le promenant, soudain & s'arrestant, selon qu'il luy semble suffire, soit ayant esgard à la dureté du poulain, ou à sa gentillesse & subtilité. Si tost que sera de retour à l'estable,

tout soudain luy ostera ce cheuestre, luy remettant son licol accoustumé, luy fera plustost mãger vn peu de foin, que le mener boire, puis luy dónera son auoine ordinaire. Le troisiéme iour d'apres luy mettra non seulement son cheuestre à l'heure accoustumée: mais encor vne selle sans estriers, poitrail, ne croupiere, luy sanglant doucement & auec grandes carresses sans le serrer que fort legerement, ne fera que le mener ainsi par son cheuestre hors l'estable, le carressant tousiours, & le conduisant ou bon luy semble auec toute douceur: & dès qu'il est en quelque gueret & terre labourée, il entrera dedans, ou ayant pris vne baguette vn peu longue l'arrestera, puis fera marcher son poulain à petit pas pour le faire auancer petit à petit, le touchant quelquefois de sa baguette doucemét, laquelle luy fera voir, puis l'arrestant le carressera de parole, & le frottant de sa main, & delà retournera à l'estable, en laquelle luy ostera soudain son equipage, & luy remettra son licol. Le quatriéme iour il l'equipera ainsi que le iour precedent, & l'ayant carressé fera monter vn garçon dessus, & s'il voit qu'il ne s'effarouche aucunement, il le tirera par les resnes hors l'estable, & le pormenera quelque peu loin, le carressant auec la main, & luy touchant la teste, le col & la poictrine, & le conduira iusques au montoir fait expres, tandis qu'on le cheuauche sans mestriers, & lors faisant descendre le garçon, montera legerement, & tenant iustes les resnes, se fera donner vne baguette menuë auec laquelle il luy en touchera le col, & laschant vn peu la bride le fera aller tout bellemét: s'il fait quelque acte capricieux, l'arrestera auec le cheuestre, le carressant neantmoins de paroles & auec signes d'amitié: & voyant qu'il s'appaise, le fera marcher tout bellement, le hastant petit à petit iusques à ce qu'il le face aller & troter, ayant fait cecy vne bonne piece de temps dextrement, le remenera à l'estable où l'ayant attaché à la mangeoire le couurira qu'il ne se morfonde & vne heure apres ostera & selle & bride à coup, le frottant auec paille fraische & sur tout és lieux baignez de la sueur, le couurant encore de sa couuerture, puis luy frottant les pieds & iambes le fera boire, donnera à manger & accoustrera sa litiere. Le cinquiéme iour apres l'auoir sellé, bridé & sanglé à la coustume, le menera au montoir & montera dessus, le pourmenera par toutes sortes de chemins, tantost au trot, tantost tout bellement, iusques à tant qu'il s'eschauffe, & vsera de ceste façon tous les iours, luy accroissant ce neantmoins le trauail, le faisant aller & troter iusques à tant qu'il soit las: estant ceste-cy la voye meilleure pour luy faire leuer les pieds, & à le bien manier en ses membres ne faillant de reconduire tout bellement à l'estable, où il le pourmenera iusques à tant que la sueur luy cesse puis le ramenera en son lieu: continuera ce gouuernement au cheual iusques à ce qu'il le voye estre appriuoisé, & lors le fera ferrer des pieds de derriere tant seulement, afin qu'il le puisse conduire par les lieux pierreux, & apres sans luy gaster la corne: ne s'aidera que de la seule baguette & cheuestre pour le faire marcher, troter, galoper & courir vistement, voltiger, tourner, sauter & dõner ruade, heurter de la teste: ne faillira aussi de le faire monter sur les terres, costaux, montagnes, puis descendre tout bellement, le conduisant de fois autres és lieux où il y a des moulins, des forges & martelieres, & ou l'on bat le linge, afin qu'il ne s'estraye, puis apres oyant quelque bruit semblable: le conduira aussi à voir des chariots, chars, charettes & coches, les troupeaux & haras de pourceaux, brebis, vaches, chéures, luy faisant aussi voir agneaux & veaux esgorgez ou autres animaux, obseruera tout cecy tous les iours iusques à ce qu'il le sente

dressé,&voye asseuré de la veuë,ne s'effarouchant pour odorer les choses susdites,& lors harnachera de toute façon, & montant dessus, le menera en diuers endroits,le faisant aller le pas,troter,sauter des fossez,passer des riuieres& autre eau:& ce neantmoins ne faillira luy bailler telle alleure que luy sera conuenable, car d'vne sorte veut estre conduit vn genet,d'autre vn coursier,vn roussin, vn courtaut,ou autre tel cheual selon sa portée.

Signe d'vn bon poulain aussi du cheual.

L'on donnera bon iugement du poulain, comme aussi du cheual & estalon qui est grand, de gros ossemens,& de bonne disposition,la teste petite & si seiche,qu'il n'y ait que la peau & les os, petites oreilles, aiguës & estroittes, ensemble les yeux grands,poussez dehors,noirs & nets: les nazeaux fort ouuerts, enflez & grands, les maschoüetes petites, subtiles & seiches: la bouche fenduë esgalement des deux costez, le col vn peu long, & fait en voûte, estant subtil pres de la teste;le dos court, large, vny & aualé,les crins crespus & espais & longs, & pendans du costé droit,poictrine large,ouuerte, s'aduançant dehors, & fort maculeuse, les espaules grandes & droites, les costez ronds, l'eschine double,ventre serré, les coüillons pareils & petits, les reins larges & aualez,la queuë longue,touffuë de poil, grosse & crespué, les iambes esgales,gros d'ossements,mais deschargée & seiche de chair, haute & droite, le genoüil rond & petit,& non tourné dedans,lesfesses rondes,les cuisses grosses, longues, musculeuses; nerueuses & fortes,la corne noire, dure & haute, creuse,ronde,bien ouuerte,& deuëment releuée vers les pasturons:& la couronne bien petite par dessus, qui est ioyeux, soudain & doux,nullement vicieux, ny maladif: car ceux de telle nature obeyssent facilement, & endurent patiemment le labeur, qui ne soit aussi lunatique, peureux, retif, sciatique, lasche mangeur, qui se vuide trop,ou qui se couche & iette volontiers dans les eaux & riuieres. Et encores qu'il ait perdu vn œil, ou soit blessé en combats en quelque partie de son corps,pour cela n'est à mespriser,pourueu qu'au reste il soit bon. L'on doit priser aussi pour faire estalon celuy qui a suiuy les guerres, à causes qu'il engendrera des poulains genereux & hardis, & qui seront forts en haleine, en tous hazards & difficiles & longues entreprises; outre ce qu'il soit gay,chastain ou roüé,pommelé ou chauue,qui est vn signe certain à vn cheual vigoureux & hardy. Et pour parler en sommaire de la bonté & beauté du cheual, faut qu'il aye les yeux & iointures du bœuf, la force du mulet, le pied d'iceluy, les ongles & cuisses de l'asne, gorge & col de loup, oreille & queuë de renard,poictrine, & cris de la femme, hardiesse d'vn lyon, la veuë & contournement agile d'vn serpent,pas de chat,legereté & agilité d'vn lieure, le pas haut, le trot à deliuré, le gallod gaillard, la course legere, le saut bondissant & soudain, leger à la main.

Aage de cheuaux à cognoistre. Dents des cheuaux, indice de l'aage.

Le charetier pareillement doit auoir cognoissance de l'aage de ses cheuaux, afin de les employer au labeur selon leur force. L'aage des cheuaux se cognoit par les pieds & ongles, & principalement par les dents. Le cheual pour le plus commun à vingt huit dents; vray est qu'Aristote veut que le cheual en ait quarante. Il commence à auoir des dents au trois premiers mois: & au bout de l'an il y en a six dessus,& autant dessous:à trente mois en change deux dessus & deux dessous, & aux quarante deux mois, luy viennent quatre de chacun costé, qui touchent à celles qui luy vindrent dernierement. Quand il a quatre ans, les dents que nous appellons cacine, ou dents de chin, tombent & y en reuient

rouient d'autres. Auant la sixiéme année, les grosses dents machelieres de dessus tombent: & la sixiéme année, les premieres tombées retournent: la septiéme tout est remply, & sont cauées toutes: & depuis ce temps-là on ne peut bonnement cognoistre combien ils ont d'années, sinon que sur l'an douziéme l'on y voit vne noirceur non accoustumée, ioint que tant plus le cheual vieillit, & plus les dents luy deuiennent longues, sauf à d'aucuns, ausquels le mords les accourcit, tant plus ils vont en auant: la dixiéme année, les dents commencent à s'abaisser & cauer: & quelquesfois les sourcils grisonnent, le cheual represente en son front vne tristesse & mine melancholique, il baisse le col, il est pesant de corps: il a les yeux ternis, le poil gris qui aduient particulierement aux bais moreaux, roüans, poil de chastaing, & autres couleurs tirans sur l'obscur: le grison moucheté blanchit, le blanc deuient pommelé aucunement obscur, il a plusieurs plissures aux balieures de dessus, esquelles les ans sont contez selon le nombre des plissures, outre plus sa peau tirée à nous demeure long temps à retourner en son estre, comme au contraire en vn ieune cheual elle se retire tout soudainement.

Cheuaux malades à traiter.

C'est aussi l'estat d'vn charetier sur tout d'estre soigneux de la santé de ses cheuaux, desquels selon Aristote, la vie doit estre de saize à vingt ans pour le moins: parquoy quand il les voit sains, & ce neantmoins maigres, il leur baillera du froment rosti, ou de l'orge pilé double mesure: les frotteras tous les iours par tout le corps, estant asseuré que plus leur profite d'estre souuent maniez & frottez que leur bailler beaucoup à manger: Aussi dit-on que la main nourrit d'auantage le cheual que la mangeaille. S'ils ne peuuent vriner, ce que l'on cognoist par l'enfleure de la vessie & autour de la verge, leur fera boire vn potage fait d'vne pinte de vin, d'ails pilez, & de dix blancs d'œufs, ou bien ius de choux rouges meslé auec vin blanc. Cependant leur ostera du tout l'auoine & l'orge, & ne les substentera que de fourrage & verdure propre, s'il s'en recouure selon la saison. Sera bon aussi leur mettre dans le fourreau par où passe l'vrine, vn collyre de miel cuit auec sel, ou bien vne punaise ou mousche viue, ou des poux vifs, ou vn petit morceau d'encens; mesme leur appliquer sur les reins & flancs l'huile meslée auec vin, ou luy oindre la verge auec aluine pilée & boüillie auec vinaigre, & encor luy ietter vn seau d'eau fraische contre les coüillons. Ces remedes sont bons quand l'vrine a bruslé les parties genitales, ou quand il a la chaude pisse.

Difficulté d'vriner.

Chaude pisse.

Mal de teste.

Le cruel mal de teste & rage du cheual, se guerit par vsage frequent d'ache, & de force son, dans lequel auras menuisé des fueilles de laictuës & paille d'orge fraischement cueillie; fais-le seigner du cerueau ou des tempes, ou de tous deux, & son estable soit en lieu bien obscur, bas & tenebreux. Tu cognoistras s'il aura douleur de teste, par l'eau qui en degouste, par les oreilles flestries & pendantes, le col & la teste pesante, & pendante en bas.

Cheual refroidy.

Le cheual refroidy est guery luy donnant à boire sang de pourceau tout chaud auec vin, ou mastich & rhuë boüillie auec miel, ou vn peu d'huile commune auec poyure: Ce mal luy aduient lors que suant & estant chaud est mis en lieu froid: tellement que les nerfs se retirent & la peau s'endurcit; le faut mettre en lieu fort chaud, le couurant d'vne couuerture fort chaude iusques à terre, & luy mettant sept ou huit grosses pierres fort chaudes sous le ventre, amorties peu à peu auec l'eau chaude, & souuent, afin que ceste chaleur le face suer.

Ongle en l'œil. L'ongle en l'œil sera enleuée auec vne menuë esguille d'yuoire puis la coupez du tout auec cizeaux, ou bien faites poudre de lezard verd, & d'arsenic, mettez-en dans l'œil pour ronger l'ongle.

Taye en l'œil. Contre la confusion & taye de l'œil, est vn singulier remede, vn collyre fait du ius de l'herbe terrestre pilée dans vn mortier de bois, ou bien de ius de la graine de lierre traisnant, ou des fueilles d'esclere grandes, battuës & pilées dans vn mortier en vin, apres auoir fait seigner le cheual de la vaine de l'œil tayeux, & continuer ce remede par plusieurs iours, soir & matin, ou soufflez dans l'œil par vn canal, ou tuyau, os de seiche pilé, ou graine de roquette toute entiere, ou de toute bonne, & la laissez là iusques à ce qu'elle ait par sa vertu diminué & nettoyé les tayes, ou poudre de iaune d'œuf & sel bruslées ensembles, mise dans l'œil: ou poudre de sel ammoniac, myrrhe, saffran & racleure d'os de seiche.

L'œil feru. L'œil feru, se guerit en appliquant par dessus vn cataplasme fait de mie de pain trempé en eau fraische, ou pain rosty trempé en vin blanc, si cela ny profite, faut luy ouurir la veine de la teste.

Oeil chassieux. L'œil chassieux se guerit par vn collyre fait auec encens, myrrhe, amidon, & broyez auec glaire d'œufs appliqué sur le front; & l'y laisser iusques à tant que les yeux cessent de l'armoyer, puis leuer le bandeau auec eau chaude & huile battus ensemble.

Cicatrice des yeux. Les cicatrices des yeux se guerissent en les frottant de saliue à ieun auec sel, ou d'vn os de seiche broyé meslé auec sel fondu, ou graine de pastenade sauuage pilée, & dedans vn linge espraințe sur les yeux.

Douleur d'yeux. Toute douleur des yeux se guerist en les oignant de ius de plantain auec miel.

Encœur. L'encœur fait mourir soudain les cheuaux, par ainsi faut si tost que la glande s'enfle en la poictrine, on l'arrache sans tarder: & si en la tirant quelque veine se rompoit, faut lier les deux bouts auec vn filet de soye: tant plus la glande iroit en croissant, elle feroit plus grand amas d'apostume, ainsi causeroit la mort.

Auiues. Le cheual fort beu, ou trop tost abbreuué apres s'estre eschauffé & trauaillé, puis se refroidit sans estre pourmené & delassé, engendre les auiues, qui ne different gueres des escroüelles, parce que tant aux bestes qu'aux personnes, l'escroüelle procede de la trop grande froideur de l'eau, le gosier estant eschauffé, dont le cheual en perd le manger & le repos, & les oreilles luy deuiennent froides: il y faut soudainement pouruoir, ostant les auiues en ceste sorte. Pluyez l'oreille entre le col & chinon d'iceluy, incisez du long auec la lancette celle charnure en dutcie, qu'on diroit estre vn nerf tout blanc: arrachez de fait ceste charnure blanche, appliquez tant dedans que par dessus vn drappeau de lin baigné en blanc d'œuf couurez incontinent le cheual d'vne bonne couuerture, & pourmenez iusques à tant que les oreilles luy soient deuenus chaudes, luy donnant vn breuuage fait d'eau auec sel & farine, luy faisant premier manger vn peu de foin fort bon: laissez-le reposer tous trois en l'estable, & là boire & manger, ou bien faites fomentations chaudes, & de choses propres sur la partie pour esmouuoir l'humeur, puis appliquez cataplasme cõposé de farine d'orge & trois onces de resine, tout cuit à perfection en vin vermeil, bon & puissant: & quand la matiere sera assemblée & prompte à suppuration, donnez le coup de lancette pour la faire sortir, puis en la cauité mettez tentes & plu-



maceaux trempez en eau, huile & sel, ceste maladie demande soudain remede, autrement si attendez que les auiues montent plus haut, ny esperez guerison.

Squinancie La squiuancie, autrement le mal de gosier & enfleure de langue, demande premierement la seignée de la veine sous la langue ou du palais, aprés fomentation de toute la bouche & de la langue, auec l'eau chaude, puis liniment, du fiel ou amer de taureau, ou du sel, & tartre, pilez ensemble fort vinaigre. Et quand au breuuage faut prendre huile de vieille deux liures, vin vieil vn posson, dans le tout mesleras neuf figues grasses, auec neuf testes de porreaux : destrempe bien le tout ensemble, puis en fais decoction, à la fin de laquelle auant la colature adiousteras sel & nitre bien broyées, ce que tu verras de necessaire, du tout bien passé feras vn breuuage que luy feras aualer auec la corne, deux fois le iour soir & matin, vn demy sextier par fois. Pour son manger fais luy prendre de l'orge ou vesse en verd, ou de la farine d'orge, dans laquelle tu messeras du nitre.

Estranguillons. Les estranguillons du cheual ou glandes qui luy viennent sous la gorge, & descendent du cerueau refroidy, se gueriront, si le piquez sous la gorge du matin, puis couurez la teste d'vne couuerture de lin, & frottez souuent de beurre frais toute la gorge, specialement son mal.

Barbes. Les barbes qui empeschent le cheual de manger pour auoir la langue enflée se guerissent, luy faisant manger des pois ou febues, ou cossats de pois ou de febues, à cause que les rompant il fait aller ceste enfleure ; & si les barbes y reuiennent, faut tirer auec vn fer bien aigu & tout chaud, du creux du palais les barbes puis les coupper tout bellement auec les cizeaux ric à ric du palais.

Louppes. Aux louppes & surcroist de chair qui vient sous les corps des cheuaux, faut taire le lieu & l'inciser, mesmement auec lancette, puis l'oindre soir & matin auec onguet de guimauues, appellé de althæa.

Chasser mousches. On chasse les mousches arrieres des vlceres, auec poix & huile, ou graisse meslées & fondus dessus, iettant par dessus farine d'orobe.

Mal des genciues & des dents. Le mal des genciues & des dents aduient souuent au poulain, quand il dentist: destrempe croye la meilleure que pourra recouurer, fust elle de Rheims, & bien fort vinaigre, & luy frotte les maschoüeres par dehors, & plus à l'endroit où il se ressent.

Cheual poussif. Le cheual poussif, c'est à dire, qui n'a point son vent à l'aise, & auquel les flancs battent sans cesse, & combien qu'il soit picqué, tiré & foüetté, toutesfois il ne veut marcher, mais halette bien fort, & iette souspirs en abondance: mesmes en mangeant il ne cesse de tousser, à grand' peine peut iamais receuoir guerison. Vray est que le mal estant recent, comme causé de poussiere ou vent poudreux, ou foin moisi, ou bien d'auoir mangé quelque ordure dans sa prouende, le remede pourroit estre, luy tirer sang des harts, & le charger à chaud par le poictrail & sur le dos, dudit sang meslé auec vin & huile d'oliue, apres auoir continué cela cinq iours, lesdits cinq iours suiuant luy faire attirer par les nazeaux de la lexiue, où il y ait de l'huile mixtionnée, puis luy bailler ce breuuage, seneué bien frit, souffre vif, graine de paradis, autant d'vn que d'autre, faits en poudre, de laquelle tu feras decoction en hydromel, ou bien composte bien espaisse, de laquelle tu luy bailleras tous les matins la grosseur d'vne grosse noix de sauge, auec gros vin vermeil : mais bon & genereux, ou bien

fais luy vn breuage auec cloux de giroffle, gingembre, cumin, graine de fenoüil & racine de galãgue, autant de l'vn que de l'autre; le tout pulverisé, & meslez-y quantité d'œufs, & quelque peu de saffran, fais l'aualer auec vin au cheual, luy tenant la teste haute, afin que plus facilement il l'engloutisse, sans souffrir qu'il l'abaisse, au moins d'vne grande demie heure, afin que le breuuage luy aille par les boyaux; apres ce breuuage luy donnerez de l'herbe fraische ou fueilles de roseau, ou saule pour temperer la chaleur du susdit breuuage. Mais cependant le cheual ne doit auoir mangé vn demy iour auparauant, ny apres autant; pourmene-le doucement par la laisse, ou monte dessus & chemine tout doucement, afin qu'il ne le reuomisse. Voilà le moyen de guerir le cheual poussif, si le mal n'est point enuieilly. Que s'il est tel, vous le pourrez secourir pour quelque temps si luy donnez vn peu le feu par les deux costez des flancs, afin que ceste chaleur face cesser ce pantellement qui luy tourmente les flancs, & luy fendez encore les nazeaux, afin qu'il tire à soy le souffle & haleine, & mette facilement dehors; outre ce faites-luy souuent manger grappes de raisins, & boire du vin doux. Autre remede bien souuerain, est de luy bailler breuuage fait d'agaric & de fenugrec destrempé en vin vermeil, ou luy faire aualer sang de petit chien, qui n'ait passé encor le dixiéme iour de son aage, ou prendre racines de genciane, & de concombre sauuage, noix ameres, les piler auec hydromel, & luy en faire breuuage ou luy faire manger souuent de l'argentine.

La toux recognoist de soy plusieurs causes, toutesfois celle qui prouient du coffre, comme des poulmons & parties circonuoisines, ou bien des autres interieures qui sont nobles, & ont vne office signalé au corps n'a point de plus souuerain remede que de fendre les nazeaux à la beste; & si apres cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire aualer auec la corne vne bonne choppine du breuuage suiuant. Prens fenugrec, & semence de lin, de chacun vn posson, gomme de dragagant, oliban, myrrhe de chacun vne once, succre, gruyau d'ers, de chacun vne once, le tout bien pilé & passé par le sachet, feras infuser tout vne nuict en eau chaude, & le iour suiuant en bailleras à la beste, comme dit est: & ce continuera, en y adioustant vn gobelet d'huile rosat iusqu'à fin de guerison. Aucuns font tremper cinq œufs vne nuict entiere en fort vinaigre, & le lendemain matin, quand ils voyent que la coque est fort attendrie, les font aualer au cheual. Au surplus iamais ne faut tirer sang à la beste, de quelque endroit que ce soit: mais il sera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragagant, auec de l'huile douce. *Toux de cheual.*

La fieure du cheual reçoit guerison par la seignée de la veine qui se trouue au milieu de la cuisse, quatre doigts, ou enuiron au dessous du siege: sinon & au defaut d'icelle, de la veine du col vers le gariot: si tu vois qu'il ait mestier du breuuage, tu espraindras vne poignée de pourpier, & mesleras le ius auec la gomme de dragagant, de l'encens fin, & vn peu de roses de Prouins: le tout luy feras prendre auec hydromel en petite quantité. L'on cognoist qu'il a fieure, entre autres marques, s'il a suppression d'vrine, & que ses oreilles deuiennent froides, flestrissantes & abbatuës. *Fiéure de cheual.*

Contre les defaillances & mal de cœur, est bon de tenir le cheual fort chaudement, & luy bailler ce breuuage: Myrrhe deux onces, gomme de dragagant quatre onces, saffran quatre dragmes, melilot en poudre vne once, mercuire vne *Faillance de cœur.*

liure, encens fin ce qui conuiendra en proportion, le tout meslé ensemble & reduit en poudre, reserueras à part pour l'vsage, qui sera de deux bonnes cuillerées pour prinse, auec vne chopine d'eau, deux cuillerée de miel, & deux gobelets d'huile rosat. Ceste porion seruira par plusieurs iours, iusqu'à ce que le cheual se trouue mieux. Et note que ce breuuage est encore propre aux errenez qui ont les membres trop roides.

Cheual errené. Cheual trop eschauffé. Au cheual trop eschauffé tu luy feras aualer auec la corne en Hyuer trois onces d'huile auec vne chopine de vin vermeil, & en Esté deux onces d'huile seulement, auec la quantité de vin telle que dessus.

Douleur de ventre. Aux douleurs de ventre, que l'on nomme les ventrées, tu prendras graine de rhuë sauuage, ou de iardin, la pileras bien fort, & auec vin chaud luy en feras breuuage; à ce breuuage y pourras mesler cumin & graine de fenoüil en pareille quantité, puis le tiendras chaudement en quelque lieu clos & couuert, auant que luy faire aualer ce breuuage faut monter dessus, & le pourmener long tẽps, plustost par les lieux hauts que parmy la campagne, estant de retour à la maisõ, si c'est en temps froid le couuriras d'vne bonne couuerture de laine, luy frottãt les flãcs auec huile, iusqu'à tant qu'il se r'eschauffe, & iette hors les ventositez; seroit bon aussi luy mettre par le fondement vn tuyau de canne ou roseau assez gros & long de demy pied, oing d'huile commun, & que ce tuyau fut tellement lié au tronc de la queuë qu'il ne peust sortir hors, puis monter sur le cheual, & le pourmener. Quoy qu'en soit luy faut faire manger viande de qualité chaude, & boire de l'eau cuite auec cumin, & graine de fenoüil en esgale quantité, y meslant farine de froment, & le tenant bien chaudement en lieu clos & couuert.

Difficulté d'vrine. Pour difficulté d'vrine, c'est chose approuuée de prendre cinq ou neuf cantharides entieres, les enuelopper dans vn linge, & luy appliquer contre la cuisse; & comme que ce soit, luy faire tenir quelque temps, cela prouoque l'vrine; mais garde toy bien de luy en faire prendre en poudre, ny clystere, ny en breuuage. Il est bon aussi luy frotter les testicules auec decoction de cresson, parietaire & racine de porreaux.

Morue. Pour la morue, prenez orpin & soulphre, iettez les sur charbons ardans, & que la fumée entre dans les nazeaux du cheual, afin que les humeurs congelées au cerueau se fondent & coulent dehors.

Ver volãt. Pour le ver volant, tirez luy du sang des veines des tempes, appliquez luy vn cautere fort profond sous la gorge, & y mettrez tentes par dessus, estouppes baignées en blancs d'œufs, laissez-le reposer trois iours en l'estable.

Iauard. Pour iauard, prenez poyure, aussi fueilles de choux, vieil oing, faites emplastre sur le mal.

Figue. Pour figue, faut tailler la corne si auant qu'il se face espace conuenable entre la sole du pied & la figue, mettez-y de l'esponge, le liez bien fort, de sorte que le reste de la figue soit mangée iusqu'au tuyau.

Louppe. Pour louppe, ouurez-là quand la sentirez pleine de boüe, puis faites emplastre de fien d'oye, vin, sel & vinaigre sur le mal, prenez garde qu'il ne soit demeuré au fonds quelque cas estrange.

Pour l'escorcheure du dos. A l'escorcheure du dos recente, prends deux gros oignons, & en faits decoction en eau boüillante, puis tout chaud, tant que le cheual pourra endurer, tu les appliqueras sur le mal, toute l'enfleure se departira en vne nuict. Autrement

prends sel en poudre,& le destrempe auec fort vinaigre,y adioustant vn moyeu d'œuf: de ce tout ensemble tu enfroteras la partie, & verras l'experience, ou bien laue le lieu auec vin ou vinaigre bien fort, mets par dessus chaux pulucrisée meslée auec miel,continuë ce remede tant que la chair soit reuenuë,& lors reuestu de chair, pour y faire reuenir le poil, faut piler cocques de noisettes bruslées & meslées auec huile,oindre de ce lieu sans poil, lequel y retournera en peu de temps.

Pour cheual hargné ou malade pour auoir esté trop chargé. Appliquez luy sur les reins vn emplastre de poix nauale,auec poudre de bolarmenien, sang de dragon,oliban,mastic,noix de galle,de chacun poids esgal; que l'emplastre soit mis chaudement sur la partie offencée, lequel n'osterez que facilement il ne s'esleue quand vous le touchez,car alors le cheual est guery. *Cheual hargné.*

Pour les blesseures causées au dos du cheual par la selle. Incisez le mal premieremét,puis mettez dessus estouppes baignées en blanc d'œuf trois iours de suite: & si le lieu est enflé & endurcy, sera gueri auec choux, parietaire, aluine, & branche vrsine pilées ensemble,& broyez auec sein doux cuit ensemble, appliquez sur le lieu offencé. *Blessure du dos.*

Pour les grappes qui sont mules, & galles aux talons. Pelez le lieu, puis le lauez auec decoction de mauues, souffre & suif de mouton, de laquelle mettez le marc par dessus,& le liez estroittement,puis ostez-le,& oignez le lieu auec onguent fait de vinaigre, suif de mouton, gomme de sapin, cire neufue, esgalement le tout boüilly ensemble. *Grappes.*

La iaunisse a pour singulier remede le breuuage qui s'ensuit.Prends graine de panis & d'ache, de chacun vne liure,fais le tout boüillir auec lupins & bon miel & du tout bien par coulé, fais luy en prendre chopine huit iours suiuans. *Iaunisse.*

La dureté de ventre se guerit par breuuage qui s'ensuit. Le breuuage sera tel, baillez luy ordinairement de la poudre de rhuë sauuage auec la graine d'icelle destrempée en bon vin vermeil,ou bien prens racine de flambe iaune,auec graine d'anis & oppopanax; & de ce tout ensemble, pilé fort menu, en feras trois prinses auec trois onces de bon vin vermeil, & autant d'huile d'oliue, l'espace de trois iours. En clystere luy mettrez ius de flammes deslayé en trois liures de decoction de mauues & poirée, & dans le tout adiousterez nitre & fiente de pigeó de chacune vne once,huile de laurier&de rhuë,&de chacune trois onces. Apres qu'il aura receu vn clystere, il le faut longuement & doucement promener. Quelques veneticaires ont experimenté en ce mal,la fiente de liéure auec neuf cueillerées de miel, & quinze grains de poyure rond, de ce tout en faire breuuage pour prendre auec la decoction de pois ciches,ou choux rouges. *Dureté de ventre.*

Le cheual souuentesfois ayant trop mangé d'orge ou autre prouende nuisible,sent enfleure des flancs & du corps. Pour le guerir de ceste douleur, faut faire vne decoction de mauues, mercuire blanche vrsine,parietaire, & autres herbes laxatiues,y adioustant son sel, miel & huile; & ayant attiedy ceste decoction, luy donnera vn clystere par vne chausse de clystere, qui ait la canelle conuenablement longue & grosse: cecy bien fait,oignez luy le ventre d'huile, & luy faites froter auec vn baston rond par deux hommes, commençans par le deuant,& tendans au derriere, luy estouppans aussi le fondement, puis montez dessus & le promenez tout bellement & long temps, iusques à *Enfleure des flancs du cheual.*

tant qu'il ait vuidé non seulement ce clystere, ains encore partie de la fiente qu'il a dedans le ventre, & il sera bien tost deliuré.

Pour la hargne. Pour la hargne & rupture, l'on tient qu'il n'y a rien si souuerain que prendre sept onces de cendre de bois sarment, ou d'orme auec trois onces d'huile d'oliue, eschalottes, broyées sept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & suif de chéureau, de chacun vne once, ius de plantain trois onces, auec vin blanc vieil, ou decoction de pois ciches: cela seruira pour trois prinses à iour suiuant & continus.

Morsure des mousches. Pour garder que les grands cheuaux és grandes chaleurs ne soient molestez de la morsure des mouches, frottez leur poil auec ius de fueilles de courges.

Farcin. Pour le farcin des iambes, faut raire premierement le lieu, puis l'oindre d'huile de geneure, l'espace de quatre iours, soir & matin: Que le cheual cependant n'aille à l'eau que le poil ne luy soit reuenu, ou bien donnez luy vne atteinte de fer, de long & de trauers. Autrement pour le farcin du cheual quelque rebelle qu'il soit & dangereux, faut prendre la racine de l'Acanthium commun (qui est chardon à fueilles larges & blanchastres) & la faire manger par roüelles au cheual auec son auoine, il en guerira infailliblement en moins de quinze iours ou trois semaines, si l'on continuë luy en faire manger: le remede est fort facile, d'autant que le cheual en mange volontiers.

Creuasses. Pour les creuasses qui viennent entre la iointure de la iambe & l'ongle: rasez le poil, lauez le lieu de vin, oignez-le d'vn onguent fait du suye, verd de gris & miel pilez & cuits ensemble, y meslant sur la fin de la chaux; si les creuasses sont trop profondes mettez-y le feu.

Pour la galle. Pour la galle, faut tirer du sang des parties conuenables, selon l'endroit ou le mal est. Pour purgée conuenable & suffisante, sera bon d'vser de la poudre de racine de concombre sauuage meslée auec nitre, & baillée à la corne auec vin blanc: le medicament souuent presenté purge les humeurs mauuaises. Pour remede exterieur, prens soulphre vif, poix grasse, bitume de Iudée, nommé asphaltum, mesle le tout, & le dissout en beurre frais salé: de cet onguent tu feras frotter la beste par tout le corps, au plus chaud du Soleil, & à plusieurs personnes & longuement; si mieux tu n'aime fort vinaigre demy septier, poix resine quatre onces, poix de cedre, ou de gomme d'iceluy quatre onces, meslé le tout bien ensemble en onguent, auec de l'vrine d'homme & eau tiede, y adioustant sein doux, & huile vieil, de chacun trois onces, fais-en liniment ou ceroine, s'il ne te semble meilleur le lauer par tout, ou bien fomenter auec l'vrine & l'eau tiede, puis passer ton liniment par dessus. L'herbe appellée rododalphne cuite en huile, i'entends les fueilles seulement est vn remede bien exquis à ce mal, en y adioustant poix grasse, vinaigre, & de la cire: & aye souuenance en toute friction ou bië onctiö que tu feras de frotter tousiours la beste à contre poil. C'est aussi vn souuerain remede de l'estriler premierement au lieu galeux iusques au sang, puis le lauer auec lexiue faite d'vne partie de chaux, deux de farine de febues, & trois de cendre de fresne, le tout non cuit: mais trempé seulement en la lexiue. Apres le lauement fait, faudra oindre la place auec onguent fait de vif argent, hellebore, soulphre, alun, pas d'asne, & graisse de porc.

Cheual enflé. Quand le cheual se sent mal, & enflé des flancs & du reste du corps d'auoir mangé mauuais foin ou auoine: tu luy feras ce breuuage, prendras la taye du

dedans le iesier de trois poulets, & les feras bien seicher au four, puis les puluériseras auec demie once de poyure, & quatre cueillerées de miel, & vne once de poudre d'encens fin : fais luy prendre ce remede auec chopine de vin tiède, & afin de luy lascher le ventre, baille luy par le fondement par vne canelle conuenablement longue & grosse vn clystere d'vne decoction de mauues, mercure, parietaire & autres herbes emollientes, y adioustant son, sel, miel & huile.

Contre la colique ; prends cabaret fueilles & racines de persil: fenoüil, de chacun vne once, poyure noir deux onces, marrubium vne once, garderobbe demie once, miel fin vn posson: cuy bien & escume le tout ensemble, & en fay trochisques en grosseur de noix auelaines, & auec vn demy septier de bon vin, tu en feras prendre à la beste en forme de breuuage: & le iour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerées de graine de fenoüil, & luy feras aualer promptement auec le vin, & le couuriras fort pour le faire suer. *Colique du cheual.*

Pour enfleure de coüillons, faites comme vne boüillie auec fort vinaigre, croye & sel, pour oindre les coüillons deux ou trois fois le iour. *Enfleures aux couillons.*

Pour la fistule dilatez là, donnez luy le feu, iettez dedans le medicament fait de chaux viue, tant qu'il en tombe escarré. *Fistule.*

Pour le chancre, lauez-le auec fort vinaigre, puis espandez par dessus poudre subtile faite de racine d'aspholide, arsenic & chaux viue, mises ensembles dedans vn pot, & redigées en cendres. *Chancre.*

Pour le iauard ou iaret : cauterisez-le de long & de trauers, puis appliquez par dessus le cataplasme fait de fiente de bœuf bien fraische, fricassée sur le feu auec huile. *Iauard.*

Si le cheual est encloüé, luy faut oster le clou, le parer iusques au sang & au vif, bien nettoyer le lieu vlceré, & instiller dedans soulphre fondu, ou l'emplir d'vn onguent fait de terebenthine, cire, huile, miel & sel, le tout bien chaud, & vn peu de cotton baigné en cét onguent mesme, ou bien (qui est chose experimentée) mettre sur le lieu blessé par dedans l'ongle du cheual, feuilles de boüillon blanc femelles pilées entre deux pierres; & au cas que l'encloüeure fut d'vn iour ou deux, faut tenir le pied du cheual dans l'eau chaude, & bien salée, & mettre & lier par dessus le pied vn emplastre de son, graisse de porc, & eau salée, ou auec sel menu & fort vinaigre, ou poudre de noix de galle, ou meurte, ou lentisque, puis remettre son fer par dessus, & emplir tout le creux du pied d'oing de porc, & l'ayant ainsi accoustré tant & si souuent qu'il sera besoin, faites-le referrer, emplissant neantmoins l'ongle au dedans de poix, & l'oignant souuent auec de l'oing comme dessus. Et pour maintenir l'ongle en sa force appliquez par dessus cataplasme fait de mauue boüillie, pilée & meslée auec miel & son, mettez au creux de l'ongle suif de mouton, & par dessus de la fiente mesme du cheual. *Cheual encloüé.*

Pour le cheual qui cloche à cause des nerfs refoulez. Prends suif de bouc vne liure, molibdene demie liure, resine vne liure, couperose demie liure, faits-en onguent. *Cheual clochant.*

Le nerf feru ou ayant receu quelque entorce au genoüil ou iointure, le cheual mettant le pied en lieu où il fait faux pas, se guerit prenant vne once de fenugrec, autant de graine de lin, quatre onces de graisse de porc, le tout boüilli ensemble, iusques entant qu'il soit espais & bien diminué.

Cheual s'entretaillant. Si le cheual s'entretaillant se donne vne atteinte des pieds de derriere, faut raire le poil du lieu offencé,& le froter auec sel commun, liant dessus vne petite lame de plomb fort subtile,puis l'ostant,le lauer auec vin.

Esprevains Pour esprevains au dedans du iaret, faut remontant la cuisse en haut lier la veine fontanelle,& y donner vn coup de lancette,laisser sortir le sang,puis mettre le feu sur l'esprevain du long & de trauers, & guerir la brusleure comme du iouard.

Creuasses. Les creuasses seront gueris si auec vn fer rond & chaud, vous leur donnez le feu vers l'extremité ; ceste brusleure empeschera les creuasses de croistre, puis frotez-les auec lard laué en eaux diuerses, ou huile de laurier meslé auec mastic,encens,vinaigre,& vn iaune d'œuf.

Grappes. Les grappes demandent apres le poil osté estre lauées de decoction de mauues,de souffre & graisse de mouton,mettant le marc par dessus, lequel osté l'on fera onguent de cire neufue,de terebenthine,gomme arabic, égalemét meslez.

Surot. Pour surot au chappelet du iaret, faut raire le mal, y mettre dessus marc de racines de guimauues cuites & pilées; apres cela appliquer emplastre fait de graine de moustarde,racines de mauues, fiente de bœuf, le tout cuit ensemble auec vinaigre.

Du paumõ. Du paumon. Couppez la teste & la queuë à vne couleuure, mettez le reste en morceaux faits les rostir à la broche,amassez la graisse qui en distillera, & l'appliquez sur la playe.

Cor. Mal de corne vn cor. Pilez choux verds auec vieil oing, mettez sur le mal, montez sur la beste & la cheuauchez moyennement, afin que le medicament entre dedans.

Guarrot. Guarrot. Arrachez la chair morte auec vn fer taillant,lauez le lieu de vin tiede,puis appliquez estouppes baignez en blanc d'œuf.

Mal de col. Mal de col. Percez le chair en cinq endroits aux deux costez du col auec vn fer chaud pointu comme vne aleine,mettez vn ceton en chacun trou, & l'y laissez quinze iours entiers.

Palamis. Palme. Decharnez le palais auec vn fer bien subtil, tant que l'humeur sorte aisément dehors,puis nettoyez & frottez le palais auec miel rosat,ius de ciboule & formage bruslé.

Courbes. Courbes.Couppez le cuir le long du poil, & de la quantité de la courbe,appliquez-y drappeau de lin trempé en vin tiede, poudrez par dessus verd de gris, continuez ce iusques en fin de guerison.

Genoüil enflé. Pour le genoüil enflé.Prend chopine de fort vinaigre,dás lequel tu destréperas vn peu de sel,cuiure bruslé demy liure,synople, ce qui sera propre & necessaire.

Genoüil froissé & creuassé. Pour les genoux froissez & creuassez. Prenez huile commun, graine de lin, cendre de paille de seigle bruslée, & le tout mis ensemble en faire onguent,en oindre & froter le lieu dolent soir & matin, iusques en fin de guerison.

Escorcheures. Pour les escorcheures qui viennent sur le col au dos des cheuaux portans bas ou selles:enduits le lieu de fueilles de couleurée noire.

Thumeurs inueterées. Aux thumeurs dures & inueterées,fais ce ceroine, calbane deux onces;raisine & cire de chacun vne liure,ammoniac & poix noire de chacun demie liure,huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Vers & lubrics. Contre les vers & lubrics : fais luy boire l'eau où aura boüilly du seigle, ou

meslé parmy du son quelque peu de souffre, ou faits cendre de bois d'oliuier, ou poudre d'aluine seiche auec la graine de lupins cruds, & de centaurée autant d'vn que d'autre, deux onces de graine de raues, corne de cerf vne once, & auec vin blanc, seruira à prendre à trois fois le iour suiuant les trois que dessus tu luy feras clystere decoction d'aluine & de rhuë, y mettant au passer deux amers de bœuf, & vne once d'aloë.

Contre le flux de ventre que l'on nomme la courante, sert beaucoup de breuuage fait de poudre de galles, auec vin vermeil & farine d'amidon d'estrempez ensemble, ou bien si le flux aduient par morfondure, baillez des souppes trempées en vin vermeil doux, & eau rose, & luy frottez les reins & le ventre auec vin vermeil, huile rosat, & quelque peu de sel. *Courante.*

Pour le flux de sang par le fourreau, fais tirer du sang à la beste de la veine des harts, puis faits decoction de froment auec sein doux, & poudre d'escorce de grenade seiche passe le tout pour en faire breuuage, que luy donneras tous les matins, sans le faire aucunement trauailler; pareillement feras cataplasme sur le dos & sur les reins, auec centinode, bol d'armenie, & sang de la beste meslez ensemble auec fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encores seruir & profiter aux errenez & eslancez. *Flux de sang.*

Cheual retif pour le faire aller, faut luy lier vne corde aux coüillons, qui soit si longue que passant entre les iambes de deuant, celuy qui est dessus la tienne en main, & la tire quand le cheual retournera: mais le cheual estant chastré, faut luy battre les fesses auec vn baston long tiré tout chaud du feu & bruslé au bout car il marchera: & si continuez luy faire cela aussi en ses caprices, il s'en chastiera. *Cheual retif.*

Le cheual quelquefois si en mangeant son foin, a deuoré quelque beste venimeuse, comme scorpion, araigne, escargot, que l'on nomme buprefte, il le faut faire courir iusques à suer, puis hastiuement luy tirer du sang du palais, lequel aussi tost qu'il sera tiré, luy feras aualer tout chaud à mesure qu'il sortira; pour viande, baille luy porreaux & froment cuits ensemble. Voyez cy-dessus au chapitre du Bouuier. *Venin deuoré. Scorpion. Araigne. Buprefte.*

Pour la morsure de vipere, vaut beaucoup vn coq tout vif, ouuert par le milieu du corps, & chaudement appliqué sur la playe, puis tout soudain vn breuuage de poudre de racine de flambe iaune, auec fort vin & sel, ou bien la racine, fueille & fruict de la coleurée mise en cendre, & beuë auec bon vin, ou bien prenez soudainement ceste espece de buglose sauuage nommée (*Echium*) & en tirez vne bonne chopine de ius, l'ayant premierement arrousée de vin blanc ou d'eau de chardon benedict, si voyez que la fueille ne puisse donner assez de ius de soy, faites l'aualer au cheual, puis appliquez le marc de ladite herbe sus & enuiron la piqueure, & l'enuelopez. *Morsure de vipere.*

La musaraigne par sa morsure fait souuent mourir le cheual, ainsi qu'auons veu en plusieurs cheuaux & bœufs: c'est vne beste qui a le corps aussi grand qu'vne souris, de la couleur d'vne bellette, le bec long, & la queuë petite: elle s'attache principalement aux coüillons, & faits quatre petites playes pour guerir ceste morsure venimeuse, faut incontinent faire aualer par le nazeau fueilles de laurier pilées ou puluerisées auec eau, & appliquer sur la morsure cumin, & aulx pilez ensemble: & au cas qu'il y ait vlcere, faut fomenter le lieu auec saumeure, ou decoction de meurte, & espandre par dessus poudre d'orge bruslée: *Morsure de musaraigne.*

ou d'escorce de grenade, Voyez au chapitre du Bouuier.

Morsure de chien enragé. La morsure du chien enragé a pour singulier remede auant les neuf iours la fleur de sainct foin bruslée & meslée auec vieil oing, appliquée sur la playe, ou bien la piler auec le vin blanc vieil, & la luy faire boire. Aussi la racine d'esglantier mise en poudre sur la playe, ou luy faire aualer auec bon vin vieil. Item graine de suzeau ou ius de fueilles d'iceluy ou de fresne.

Fiente de poule aualée par le cheual. La fiente de poule aualée par fortune, apporte tranchées au cheual, à quoy prens ache vieil, & en seiche deux onces, & les luy faits boire auec vin & miel, puis le pourmene iusques à ce que le ventre luy broüisse, & qu'il face la premiere egestion.

Le cheual maigre. Le cheual maigre se peut engraisser, luy faisant manger des phaséols cuits en eau meslez parmy son auoine, que s'il estoit si foible qui ne les peust aualer, faut le renforcer, luy faisant humer quelque iaune d'œuf auec succre en assez bonne quantité. L'eau tiede meslée auec sel, farine de nil donnée au cheual soir & matin, l'engraisse fort. Encor y sont tresbons le millet, le panicle ou ris, cuits & meslez auec farine de febues & sel, quatre fois le iour donnez non guere à la fois, afin que le cheual ne les reiette.

Rage amoureuse des iuméts. Il aduient aucunesfois que les iuments sont molestées d'vn espece de rage: c'est à sçauoir quand elles voyent leurs images dedans l'eau; elles sont surprinses d'amour; & parce elles oublient le boire & le manger, & desseiche l'ardeur. Les signes de ceste folie sont, quand elles courent par les pastis, comme si on les piquoit, souuent regardant autour d'elles, comme si elles cherchoient & desiroient quelque chose. On les guerit de ceste folie en les ramenant à l'eau: car quand elles verront là dedans comme elles sont laides, elle oublieront leur premiere image qu'elle ont veu.

Veterinaire de P. Vegece, traduite par l'autheur de ce liure. Puis ample traité & curation des maladies des cheuaux pourras trouuer en la Veterinaire de P. Vegece que i'ay traduit, ou plustost paraphrasé le Latin en François. Voyez aussi le chapitre du Bouuier cy deuant.

L'Asne. CHAP. XXIX.



Ombien que l'asne soit vn bestail vil & contemptible, toutesfois il est tres necessaire en toute maison châpestre, parce qu'il trauaille & fait de la besongne necessaire, plus qu'il n'est grand & corpulent: comme à tourner la meule, à moudre le grain, porter le bled au moulin, & plusieurs vtensiles & marchandises: comme beurre, formages & cresme pour vendre à la ville, & rapporter sur son dos, labourer la terre legere, & nô gueres forte à labourer, tirer les chariots qui ne sont trop chargez, sans la commodité du laict de l'asnesse, qui est vn souuerain remede, tant pour les tabides, foibles, enuenimez, goutteux & autres maladies semblables: comme aussi pour rendre net, blanchir, attondrir & polir le teint aux femmes, comme nous lisons que Poppea la femme de Neron, en faisoit des bains pour auoir le teint plus beau, & la charnure plus polie & plus blanche: sans faire mention que la chair d'asne, lors qu'il est encore ieune, est fort delicate & sauoureuse à manger, à raison dequoy a esté de grande requeste quelque temps à Rome, comme aussi de nostre temps beaucoup estimée par vn grand Seigneur de France, qui faisoit nourrir soigneuse-

Laict d'asnesse singuliere pour les tabides, & pour le teint des femmes.

lement vn troupeau d'asnes, sans faire aussi mention de la peau, donc on fait des bons cribles à cribler le grain,& des tabourins,tant pour la guerre que pour la dance,parquoy le bon pere de famille luy doit donner vn gouuerneur, lequel toutesfois ne pourroit auoir beaucoup de peine à le traiter : car il est aisé & facile à entretenir, il se contente de peu de pasture, & telle que l'on veut ; on le nourrit de fueilles d'espines, de chardons ; on l'engraisse de pailles & feurres que l'on trouue communément presque en tous pays. Vray est qu'il ne luy faut laisser paistre ny donner à manger de la ciguë : car elle luy apporte vn sommeil si profond qu'il semble non seulement stupide, mais du tout mort ; si vous luy donnez quelquesfois du son,pain ou millet, il luy semble estre en grand banquet;il n'empire point pour estre mal pensé & traité de celuy qui l'aura en garde;il endure aisément les coups & la faim,& n'est facile à tomber malade,toutefois l'asnier sera soigneux de faire saillir l'asnesse en temps opportun ; sçauoir à la my-Mars iusques à Iuin, afin qu'au bout de l'an elle fasse sa portée qui sera aux herbes nouuelles,& non auant trois ans iusques à dix; & alors doit soulager l'asnesse pour le regard de son fruict : au contraire ne laissera aucunement le masle sans trauail,parce que trop grand repos le rend paresseux. Fera nourrir le petit asnon du laict de sa mere iusques à deux ans,ou bien du laict de iument, afin que ce soit quelque chose de meilleur; ne fera trauailler l'asnon auant l'aage de trois ans,qui est le temps auquel le faut accoustumer à porter charges,à tirer la charruë, & à seruir de monture. Fera cas de l'asne qui n'est plus vieil que de dix ans,ny ieune que de trois,qui est grand,bien quarré en ses membres, les yeux assez gros,larges nazeaux,le col long, large poictrine, hautes espaules, le dos grand, l'eschine large, gros coüillons, la croupe plate, la queuë courte, le poil tirant sur le moreau,poli & lisse,ayant vne marque noire au front,ou tout le long du corps:au contraire ne tiendra aucun compte de ceux qui ont le poil cendreux,grisastres,tels que sont la plusspart en ce pays, sur tout de celuy qui est petit de stature. Bref,sera curieux de les guerir quand ils seront malades (iaçoit que,comme il a esté dit, ce bestail n'est bas beaucoup suiet à maladie) & vsera de semblables remedes qu'aux cheuaux malades.

Repos rend l'asne paresseux.

Bonté d'asne.

Maladies de l'asne.

Le laboureur bon mesnager gardera la peau d'asne pour en faire du cuir, à faire souliers, tant pour luy que pour sa famille, d'autant que les souliers faits de cuir d'asne de la partie du dos, de laquelle l'asne porte fardeaux,sont si durables qu'on n'en peut voir la fin,soit que les portiez par pierres,cailloux,espines ou autres lieux : toutesfois à la longue durée ils s'endurcissent tellement qu'on ne les peut plus porter.

Peau d'asne.

L'ongle de l'asne bruslée & pulucrisée, guerit le mal sainct Iean ; & celle de l'asne sauuage appellé *Onager*,penduë au col,ou enchassée en vn agneau,de telle sorte qu'elle puisse toucher à la chair,est singuliere contre l'epilepsie, mesme contre le tourment de teste qui vient d'vne debilité de cerueau.Aucuns pensent que l'asne sauuage est vne beste appellée Ellend, qui se voit fort frequente en Pologne,Lituanie & Suisse ; & ce d'autant que l'Ellend a les oreilles semblables à celles d'vn asne. Les François qui ont fait le voyage en Pologne, disent que l'Ellend ne retient rien de l'asne, sinon les oreilles,& qu'il ressemble presque du tout au cerf, ayant le pied fourchu, horsmis qu'il est beaucoup plus grand,à les cornes approchant de celle d'vn Dain.

Ongle d'asne.

L'asne encores que de plusieurs soit mocqué, à raison de ses oreilles fort

L'asne sent la pluye. grandes : toutesfois lesdites oreilles tant grandes soient elles, luy seruent pour demonstrer sa vertu, & faire paroistre son intelligence & vraye cognoissance qu'il a du changement de temps, veu que s'il doit tourner à la pluye, il les ploye tellement sur le col, qu'on diroit qu'elles y soient collées.

Le Muletier. Chap. XXX.

Le profit du mulier.



VN bon pere de famille ne doit estre degarny des choses necessaire à sa maison, tant pour sa nourriture, que pour son aise; parquoy encor qu'à vn besoin il se puisse passer de mulets, ayant commodité de cheuaux pour se faire porter à la ville & autres lieux, où ses affaires l'appelleront: toutesfois les mulets, luy sont necessaires pour son aise, qu'il ne vueille vser de cheuaux, mais de mulets, pour aller plus doucement, soit que par la vieillesse, ou mal santé de sõ corps il ne puisse endurer le trauail du cheual : mais soit cõtraint se faire porter en littiere. I'adiousteray de surcroist, qu'en aucuns pays, comme en Auuergne, pour la rareté des cheuaux & bœufs, les mulets sont en grand prix, & l'on vse d'iceux pour labourer la terre, trauailler & faire autres choses necessaires à la commodité & entretenement de la maison, sãs faire mentiõ que les mulets sont propres, forts & puissans pour porte les grands & pesanrs faix, comme bahuts, sacs de bled & de farine, & autres semblables fardeaux qu'vn cheual ne pourroit porter.

Mulets d'Auuergne.

Le gouuernement & charge des mulets, est pareille à celle des cheuaux, tant pour leur nourriture, pasture, harnas, que guerison des maladies, ausquelles ils sont subiets, ainsi en ferons plus courte description, & laisserons l'entiere cognoissance de la nourriture & traitement de ce bestail aux Auuergnats, ausquels il est en grande recommandation. Toutesfois pour en parler sommairement, le muletier ne doit point seulement estre soigneux de la bonne nourriture de ses mulets; mais aussi d'en tirer du profit. Le profit que l'on peut tirer d'eux consiste és mesmes commoditez que l'on peut tirer de l'asne, & principalement en beaux haras; dont il choisira vn bon & beau masle, asne ou cheual, & pareillement vne femelle, iument ou asnesse, pour eu porter : car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille; & combien que les mules & mulets soient engendrez, ou d'asne en iument, ou de cheual en asnesse. Toutefois les meilleurs sont ceux de l'asne en la iument, car ceux qui sont de cheual en vne asnesse, iaçoit qu'ils portẽt le nom de leur pere, c'est à sçauoir mulets, cheualins : toutesfois ressemblent du tout à leurs meres, parquoy le meilleur est, pour auoir de beaux mulets, faire estalon d'vn asne, qui soit beau, de bonne race, & bien experimenté. Il le faut choisir aagé de trois ans au plus, grand de corpulence, le col puissant, les costes fortes & large, la poictrine ouuerte & masculeuse, les cuisses charnuës, les iambes troussées, noir de couleur, ou moucheté de rouge tirant sur le vif, & de gris argenté, ou morceau de couleur obscure: car communément les asnes sont de poil de souris, mais ceux qui sont de ce poil ne sont si vigoureux que les autres, & s'il en prouient mule ou mulet portant ce manteau, ils en sont moins agreables. La iument doit estre au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membruë, afin qu'elle reçoiue & porte facilement la semence discordante à son ventre, & d'autre espece qu'elle n'est, & qu'elle donne à son fruict, non seulement les dons du corps : mais aussi

Diuersité de la generation des mules & mulets.

Beauté d'estalon.

l'esprit;le petit demeure au ventre de sa mere douze mois, à raison dequoy la iument doit estre saillie depuis la my-Mars iusques à la my-Iuin, afin que sa portée vienne au temps que les herbes sont en force pour leur fournir laict en abondance. Le petit sorty doit estre traicté à la façon des petits poulains, sauf que les six mois premiers passez, la mere ne le peut plus allaicter, à raison de la douleur des mammelles, ains le faut faire teter à vne iument, afin qu'il deuienne plus gaillard, ou le faire aller auec la mere, afin qu'il s'accoustume à paistre estant seuré d'aillecter.

La mule pour estre choisie bonne doit estre grosse, & ronde de corsage, ayant les pieds petits, & les iambes tenues & seiches, la croupe pleine & large, la poictrine ample & molle, le col long & voûté, la teste seiche & petite. Au contraire le mulet doit auoir les iambes grossettes & rondes, le corps estroit & solide, & la croupe pendant deuers la queuë. Les mulets sont plus forts, puissans, agiles, & viuent plus longs temps que les mules: mais les mules sont plus faciles à traiter, & plus aisées à conduire & apprendre que les mulets. Tous deux sont lunatiques: ains pour leur oster ce vice leur faut faire boire souuent du vin, s'ils sont difficiles à seller, liez leur vn pied de deuant à leur cuisse mesme, afin que cependant ils ne puissent ruer du derriere: s'il sont difficiles à ferrer du pied droit de derriere, leur faut lier le gauche de deuant. *Signe de bonne mule. Du bon mulet. Mules & mulets lunatiques.*

Le mulet est suiet à mesmes maladies que le cheual, comme dit est: toutesfois il en a quelqu'vnes particulieres, desquelles s'ensuiuent les remedes. Quand il a la fiéure, luy faut bailler des choux cruds. Quand il souspire souuent & à l'haleine courte, le faut seigner, puis luy faire aualer trois demy septiers de vin, & auec demie once d'huile & autant d'encens, & trois possons de jus marrube. S'il a les mules & galles aux pasturons, appellées grappes, faudra mettre dessus de la farine d'orge, & ouurir l'apostume, si aucune y en a. On luy oste de la maigreur & langueur par breuuages frequens faits d'vne demie once de soulphre battu, vn œuf crud, vne dragme de myrrhe auec du vin, ce mesme remede est bon à la douleur du ventre & à la toux, s'il est lassé & eschauffé on luy iette de la graisse dans la gorge, & du vin. *Maladies des mules & mulets. Fiéure. Difficulté d'haleine. Galles aux pasturons. Maigreur. Toux. Colique. Lassitude & eschauffaison.*

Femmes qui desirent auoir enfans qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou vrine de la mule ou mulet, parce que telle odeur rend les femmes steriles, à raison que tels animaux sont steriles de leur naturel.

La fumée de l'ongle du mulet mise sur les braises & enflammée, est tant odieuse aux rats & souris qui sont en la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur s'enfuyent de grande vitesse, dequoy tu pourras faire l'experience. *Fumée d'ongle de mulet.*

Fin du premier Liure.



SECOND LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LES IARDINS.

L'assiette, pourpris, terroir & forme des hayes, des Iardins, tant potagers que parterre.

Chapitre Premier.



MAintenant est besoin qu'entendions à la description de la culture & labeur de la terre, apres auoir discouru de ce qui appartient au bastiment & pourpris de la ferme, office du pere de famille, du fermier & de ses gens, & generalement de ce qui concerne le profit du bestail. Nous commencerons donc, suiuant l'ordre cy-deuant proposé à descrire les iardins. En premier lieu le iardin potager, lequel a esté diuisé & dressé à costé du parterre, separé d'auec iceluy par le moyen d'vne grande allée de trois toises de large, ayant le puits, ou les conduits de la fontaine au milieu (si vous n'auez la commodité de faire vn puits particulier au milieu de chacun iardin) & encore d'vne haye viue bien espaisse, qui pourra auoir trois entrées, l'vne vers le bastiment, l'autre à l'endroit du puits ou de la fontaine, & l'autre contre la closture du verger. Et sera plantée de coudres, groseliers blanc & rouges, poyuriers, framboisiers, esclantiers, ronces, cheurefueil, viornes, hausseaux, suzeaux, entremeslez par voye d'aubespins, pommiers sauuages, & de paradis, cormiers, nessliers & troësnes: car il faut qu'elle soit plus espesse & plus grande deffence que l'autre, pour le danger du bestail eschappé, qui peut plus faire de dommage au profit qu'au plaisir de son maistre.

Haye viue.

Porte des iardins.

La situation des iardins dessusdits doit estre, comme auons dit cy deuant, pres la maison posé vers la Bize & Septentrion, plustost que sur le regard du Midy, afin que le Maistre de la Maison Rustique puisse des fenestres de son logis iouyr de la gaillardise & beauté de ses iardins, en quelque plaine qui se

panche

che doucement, receuant le cours d'vne eau coulante, soit de fontaine, ou de puits, ou des pluyes suruenantes, loin toutesfois de laire & de la grange, afin que les herbes ne soient endommagées de la poussiere, ordures, petites pailles & buchettes qui sont apportées des aires aux iardins par le vẽt, lors que les grains sont battus: car telles pailles attachées aux fueilles percent, & estant percées se bruslent & hanissent incontinent. Semblablement pour la commodité de leur labeur doit estre alignée iustement en quarré, bien égal, & vni quelque peu: toutesfois en pente pour la cheute & descente des eaux du Ciel & du ius du fumier, qui tousiours coulera en bas le long des allées par les pluyes, & amendera le gueret; & a costé de chacun d'iceux iardins, dans le pourpris du bastiment & closture, si faire se peut tiendront deux autres iardins seprez par autres hayes & grand chemin entre deux, non moins spacieux en largeur que de trois brasses, chacun *paué gentiuement* de bons carreaux, ou tuiles bien cuites, ou de greys, ou remply de sable, sçauoir est du costé du iardin potager, vn iardin particulier aux chanures, lin, saffran, pastel, & autres choses de mesnage & profit, qui requiert sa particuliere culture, & du costé du parterre vn autre iardin aux legumes, comme pois, febues, vesses, ris, panis, milet, qui seruent grandement à la nourriture de la famille.

La closture des iardins doit estre telle que la commodité & necessité du lieu le requiert, à sçauoir de murailles, si le reuenu de la maison le permet, ou de haye viue, forte & espaisse, s'il y a defaut de carriere ou de grand reuenu. Toutesfois à moindre coust, & de plus grand profit l'on pourroit faire la closture de haye viue, que de muraille: car la haye viue dure plus long temps, & n'est de si grands frais, ny au dresser, ny au reparer que la muraille. Telle est celle qui se fait auec ronces & espines aubespins, ou auec plantes de suzeau, ou autre plantes touffuës entrelassées de ronces, icelles couppées à la queuë & esgalées en leur saison, comme nous voyons en plusieurs lieux de nostre France. Il y en a qui font closture des fossez, & de tranchées: mais mal commodément, d'autant que l'humeur du iardin qui luy deuroit seruir, luy est par ce moyen ostée, si d'auanture le lieu n'est marescageux. Le commun des villageois approprie des espines, oziers, & canes à faire closture: mais il faut que telle haye soit presque tous les ans reparée, reliée & refaite, en y mettant de nouueaux paux, au lieu que si elle auoit ferme & viue racine, elle soulageroit les iardiniers de grand ennuy, frais & trauail. *Closture.*

La terre des iardins doit estre bonne de soy, nettoyée de pierres, ordures, & herbes nuisibles, bien rompuës & amendée vn an auant qu'estre beschée pour y semer, & apres qu'elle aura esté beschée & fumée derechef, ou marnée, la faut laisser rasseoir, & prendre son fien & sa marne. Et quant à la nature & bonté d'icelle, ne vaut rien argilleuse, croyeuse, ny sablonneuse: mais doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui s'esmie aisément en la frayant: & remuant aux doigts, ou le gazon & la motte se casse facilement sous la bouë, & deuiennent menuë au labourer comme menuë areine, & generalement toute terre qui est bonne à froment, est bonne aussi pour iardinage. Il faut aussi qu'elle produise à foison l'herbe verte, qu'elle soit mediocrement humide: car le lieu sec, ny celuy est aquatique, n'est pour faire iardinages. Toutesfois s'il aduient que le terroir de la metairie n'ait ceste commodité de gueret pour les iardins, faudra l'amender le mieux qu'il sera possible. Les lieux argilleux, sablonneux ou croyeux, *Terroir.*

se doiuent amēder de fien de marne,& demādent labeur profond de trois pieds. Le lieu aquatique sera rendu meilleur si on y mesle quelque terre sablonneuse, & fait-on à l'entour des fossez pour escouler l'eau & humidité qui nuit au iardin. Et ainsi faudra-il que le bon labeureur mette peine d'amender & rendre aucunement feconde sa terre. Le fien dont sera amendée, soit de brebis, ou de porc ou de cheual, ou de pigeon, ou d'asne, à sçauoir selon la commodité du lieu, tant plus vieil est, tant est meilleur, d'autant qu'à la longue il perd sa puanteur; & tout ce qu'il a de mauuais, & acquiert vne pourriture nouuelle qui est molle & facile d'estre conuertie en la substance de la terre, dont il aduient que la bonne terre est renduë meilleure, & la mauuaise en est corrigée. C'est pourquoy les Latins Agriculteurs ont appellé le bon fien *Letamen*, & les François litiere, d'autant qu'il rend la terre gaye, moyennant qu'il soit meslé & incorporé auec la terre: car le fien tout seul & pur, ne doit estre mis à la racine des plantes, mais premierement, en cas de necessité, de la terre menuë, puis du fien.

Haye. La haye viue separant le potager d'auec le parterre, veut estre plantée & dressée des plantes susdites aux mois de Nouembre, & au commencement d'Octobre, y plantant de huit en huit pied des ormes, pruniers sauuages & merisiers, à la faueur desquels, cōme despieux asseurez, elle s'entrelacera & liera plus fermement. Ceste haye sera fort beschée & amédée en pied, coupé pres la racine deux ans apres, & esmondée tous les ans pour l'arrondir, & espaissir & faut laisser grossir & monter à mont les arbres qui y seront mis par voye pour seruir de pieux & de perches à treille; & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en vostre haye, & autres qui separeront le mesnager, & les legumes: sera le meilleur, soit pour fagottage tous les ans, afin de les faire grossir, & aussi pour le martin de vos charruës & autres harnas: mesmement pour les surmonter de treille que leur planterez au pied, auec lesquelles y compatissent naturellement.

Au surplus, si voulez sçauoir qu'elle doit estre la culture totale des arbres & arbrisseaux, dont seront faites les hayes des iardins, tu le trouueras au troisiéme & sixiéme liure.

Des treilles du iardin potager. CHAP. II.

TOut ainsi que le parterre sera ceint & circuit de barreaux couuerts de iossemin, seau nostre dame, roses musquées, myrthes, lauriers, & autres singularitez. Aussi sera le iardin potager entouré de treilles de ieune de bourdelas ou du meilleur complant du pays, pour le verius de la prouision & profit du mesnage.

Façon de treille. La faço des treilles sera en forme d'auāt (car les berceaux coustēt trop à entretenir) afin de dresser quelques couches par dessous, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand soulagement, en y laissant toutesfois vne allée de trois pieds de costé & d'autre pour le labeur de la treille, & faudra mettre les meilleurs & plus gros complās à la veuë de midy, & ne les tailler si long que le bois ne puisse grossir: car il n'est que le bon pied & gros pour faire beau fruict. Ne doit estre la treille si druë ny espaisse, & la faut monter de neuf toutes les cinq années, & rafraischir & relier tous les ans sur la fin du mois de

Lieure de perche de la treille. Ianuier de bois de vostre saussaye & ozeraye, ou de geneure de vostre garenne: combien que si vous faites les perches de bois de geneure, n'aurez besoin d'y

mettre la main de dix ou douze ans, principalemét si vous appuyez les perches sur pilotis de chesne à demy bruslé, Ne liez estroit les perches de la treille, ny les seps mesmes contre vos arbres de la haye qui seruiront de pieux : car le lien entreroit dans l'escorce quand ils grossiroient, & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deschausser vos seps en hyuer, & marqueter le ieune bois pour en faire du complant à reuendre, & pour tousiours le mieux peupler; ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demeurant, le labeur de la treille est pareil à celuy de la vigne, & seroit chose superfluë d'en traicter plus longuement en cét endroit, parquoy faudra auoir recours au gouuernement de la vigne qui sera cy apres declaré.

Labeur de la treille, pareil à celuy de la vigne.

Du labeur du iardin potager.

CHAP. III.

Toute terre par longue iachere s'amaigrit.

QVant au labeur du iardin potager ou de mesnage, parce qu'il y a deux saisons pour semer les herbages ; aussi y a-il deux temps pour mettre en ordre & labeur les iardins. A sçauoir, Automne & le Printemps, faut auoir cette considération de donner la premiere façon enuiron le commencement de Nouembre, à la terre en laquelle on veut semer au téps nouueau, & de bescher au mois de May celle en laquelle on voudra semer en Automne, afin que par les froidures de l'hyuer, ou par les chaleurs de l'Esté les mottes soient mises en poudre, & les racines des herbes meurent. Mais auant cette premiere façon, sera bô que la terre vn an ou demy deuant ait esté fumée de vieil fien, & engraissée; car il n'y a si bonne terre qu'il ne s'amaigrisse & dechée en longue iachere, parquoy faut que le friche qu'aurez dedié à vos iardins soit premierement espierré, puis besché en vif fonds, & les meschantes herbes extirpées iusques au bout des racines, lesquelles la bonne mesnagere pourra faire bonnes cendres, puis amender de menu fien de vache & de cheual bien meslé, bien pourry & longuement reposé, ou de celuy d'asne qui est le meilleur pour fumer iardin, parce que l'asne masche à l'aise, & debrise bien sa pasture. A ceste cause iette sa fiête plus digerée, & plus mouluë que les autres bestes, laquelle pour cette occasion n'engendre gueres d'herbes. Au lieu de fien la balle & paille folle de bled croupie d'vn an pourra seruir, laquelle pour estre tres chaude de son naturel engraisse tellemét la terre, que les herbes, arbres, citrons, limons, oranges, concombres, citroüilles, & toutes autres plantes y plantées & semées viennent belles, & portent fruict bien tost & en abondance; Pour la seconde façô sera labouré à la houë, de bout à autre, & en labourant meslez tresbien le fien ou la marne parmy la terre. Pour la tierce façon sera esmotté, fait vny & rastelé en plate forme, & du dos du rasteau en passant ferez le dessein de vos planches, & des sentiers entre icelles, si longues & larges que faire pourrez, selon le pourpris & capacité de vostre lieu. Il faut obseruer que vous fassiez vos planches de telle largeur que puissiez enjamber & estendre vos bras de costé à autre de la largeur de vos planches, afin que ceux qui iront arracher les herbes & les sarcler, puissent par les sentiers toucher la main iusques au milieu desdits quarreaux, & ne marchent du pied sur ce qui sera semé; parquoy quand vos chemins d'entre icelles auront deux pieds de largeur, sera bien assez: car de plus n'est que terre perduë.

De la disposition des planches du iardin potager.

CHAP. IV.



Ous disposerez vos planches au milieu de vostre iardin, en sorte que celle des naueaux aye le plus d'espace,& apres celle des choux ioignant lesquelles en ferez deux,l'vne pour les deux sortes de raues,apres lesquelles planches ferez vn chemin de trois pieds de largeur,apres lequelvous dresserez autres planches particulieres pour les espinars, poirée, arroches,roquette, persil & ozeille,puis ferez encor vn chemin large,d'autres trois pieds,& au delà d'iceluy esquarrirez vne planche pour les porreaux & ciuots, & ioignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboules & pour les ails,eschalottes & panais.Au delà de ses planches dresserez vn chemin de trois pieds & demy,& apres iceluy ferez plusieurs planches de bouteures, tant pour la reserue du iardin des odeurs; comme pour vos bordures,& encores pour les potages d'hyuer.Et sera bon de dresser à cette fin vne planche de sauge,& vne autre d'hysope,aussi vne de thim,& vne de mariolaine,autre de lauande,& autre de rosmarin,aurone & menu cyprez, encore vne de sarriette & hyssope,de cost,de basilic, aspic, baume, pouliot & vne de camomille pour faire les sieges & labyrinthe,que l'on nomme Dedalus.

Naueaux. Chaux. Raues. Espinars. Porreaux & ciuots, oignons & ciboules. Panais, Sauges & hyssope.

Sera bon aussi pour les necessitez. (Car à la Fermiere touche d'entendre plusieurs remedes pour les maladies,& ne faut douter que n'ayons apris beaucoup de remedes par les experiences & obseruations de telle sorte de femme (esquarrir sur le bas du iardin potager pres la muraille du clos fruictier aucunes planches pour les herbes medecinales, comme valeriane,mille-fueille: espargoutte, armoise,cabaret,iombarde,patience,mercuriale,parietaire,nicotiane, & autres semblables,desquelles ferons vne briefue description cy apres.

Labyrinthe en Dedalus. Herbes medecinales.

L'assiette des couches du iardin potager.

CHAP. V.



L'endroit où donne le Soleil de Midy, vous dresserez vos couches moyennement esleuées,bien entremeslées de terre & de fiens de cheual,& les laissez reposer quelque téps auãt que d'y rien semer. En l'vne desquelles planches vous semerez au croissant de la Lune de Mars vostre graine de laictuë & de pourpier (car elles viennent aussi tost de Mars que de Féurier) pour les replanter en leurs planches, quand elles aurót leué de demy doigt.En cette mesme couche vous pouuez mettre graine de pimprenelle, corne de cerf, triple-madame, auec ozeille d'Angleterre & autres sortes pour les salades; le tout espais & pesle-mesle, pour les mettre separément,& au large quand elles seront leuées. Entendez tresbien à vos graines qu'elles ne soient trop vieilles, esuentées, mouillées, moisies ou entichées; & aux bords cette couche, à la largeur de deux palmes, semerez l'artichaud. Vous ferez aussi vne planche pour les herbes fines, qui en Hyuer seruent seiches aux potages, & de boutures pour le iardin à fleurs, comme sont le baume franc, le basilic, le coq, le thym, l'hyssope, la sarriette, l

Graine de laictues. Eslection de graines. Herbes fines.

mariolaine, & la sauge. Encores sera bon d'en faire vne pour semer les graines de citrons, oranges, limons, poncillons, grenades, lauriers, myrtes, dattes, & puis qu'ils sont difficiles à faire venir en ceste part, parce que l'air n'y est marin, ne si propre. Faut bien aduiser en les plantant ou semant que l'on mette le plus petit bout à mont, & que l'on ne les assoye de plat. Et quand les citrons, & les semblables semences seront venus & leuez, il les faut transplanter en se puisse rouler çà & là, pour les deffendre de trop grand chaud & froid : & les couurir & mignarder selon les saisons, comme sera dit cy-apres. En vn autre couche, qui sera bien longue vers les hayes viues & les treilles, vous y semerez des concombres, citroüilles, & courges longues & rondes. En la quarte, longue & estroitte comme la precedente (parce qu'il les faut souuent arrouser, & mettre de l'eau en pied) semez-y des melons en plusieurs sortes. *Graines difficiles à faire venir.*

Et pour le danger des volailles & oiseaux iettez des espines assez druës sur vos couches, & si elles sont semées en croissant de la Lune de Feurier, pour les haster; voire encor que ce soit en Mars espandez sur les espines de la paille assez claire, & la faites plus druë pour le danger des gelées, lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il aduient quelques années, mettez au lieu de paille des vieilles nattes, ou des gluits entiers, de sorte toutesfois qu'ils ne poisent sur la terre, & ne puissent greuer ce qui leuera. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, comme le concombre, melon & autres fruicts, separez-le moyennement, & l'arrousez souuent d'eau tiede au Soleil, & tiré de long temps deuant, reposée en l'auge ou tonneau qui est pres du puits. Toutesfois toutes herbes & fruicts de potages que l'on met sur couches, amendent fort au replanter, ce que l'on fait aussi pour les affranchir, & rendre leur saueur meilleure. *Concombres & citroüilles.*

Le temps de semer le potager. CHAP. VI.

TOutes graines, desquelles le iardin potager est fourny, se doiuent semer & transplanter en croissant, depuis le premier iusqu'au sixiéme: car celles qui sõt semées en decours, ou elles sont tardiues, ou elles ne valent rien, sans ce qu'encores que vous semez en croissant il aduient que quelquefois que combien que vos graines soient grasses, grosses & qui fasse farine blanche, & ne soient aucunement corrompuës, ny endommagées, toutesfois quelque mauuaise constellation (que les iardiniers nomment court du Ciel) empeschent qu'elles ne profitent & puissent croistre. Iaçoit que l'Agriculteur Paladius die que la terre, qui a la faueur d'vn air doux & clement, & qui est arrousée d'vne fontaine courante soit du tout franche, & n'ait besoin d'aucune discipline de semer, mais il ne peut nier que tout ce qui croist, soit de plant, soit de semence, n'ait deux extremitez. A sçauoir la racine, qui a toute son affaire auec la terre ; & le branchage & cheueleure qui ont leur affaire auec l'air & le Ciel, & que les obseruations des choses d'enhaut, mesmes des progrez & habitudes de la Lune, ne soient transuersaires pour produire & tirer à mont, le cacher dans la terre, & le gouuerner quand il est parcreu. *Vertu du croissant de la Lune.*

Es lieux humides, & qui sont abreuuez de quelque ruisseau, vaut mieux semer au temps nouueau : car la benignité & douceur de l'année qui commence, reçoit bien les semences qui sortent, & la seicheresse de l'Esté ne leur peut *Semer graines au renouueau.*

nuire, à cause de l'eau qui est. Mais quand par l'assiette naturelle du lieu, il n'y a point d'eaux viue, ou qu'il est fort difficile d'y en apporter ou faire venir, il n'y a autre remede que des pluyes de l'hyuer, parquoy en tels lieu est le plus seur de semer en Automne: toutesfois on y pourroit bien semer au renouueau, moyennant qu'on besche la terre trois pieds de profond.

Semer graine en Esté. Si l'on veut semer graines en Esté, faut que ce soit sur le croissant de Iuillet, & d'Aoust, & en Automne, sur le mois de Septembre & Octobre: comme aussi au renouueau en Féurier & en Mars. *En quel temps il faut semer és lieux froids ou chauds.* Es lieux naturellement froids, ou qui ne reçoiuent pas beaucoup de faueur des rayons du Soleil, la semence du Printemps doit estre tardiue & celle d'Automne quelque peu auancée. Au contraire, la semence du temps nouueau és lieux chauds, doit estre auancée, & celle de l'Automne tardiue. Les semences profitent mieux quand elles sont semées aux iours tiedes, & qui ne sont ni chauds ni froids, qu'aux iours froids, chauds, ou secs. *L'aage des graines.* Les graines que l'on veut semer ne doiuent estre de plus d'vne année, autrement si elles sont trop vieilles seiches, meslées, tiedes, maigres, lasches, bastardes, ou auortées, elles ne pourront croistre ny aucunement profiter. Parquoy tant plus recentes sont les graines des porreaux, concombres & courges, tant plustost viennent elles. Au contraire, tant plus vieilles sont les graines de persil, bettes, origan, cresson & coriande, tant plus subtilement elles se montrent sur terre, moyennant qu'elles ne soient corrompuës. Les choux & espinars de toutes sortes, la chicorée blanche, les aulx, porreaux, & oignons se sement en Automne, & endurent l'hyuer. Les choux, roquette, cresson, coriande, cerfueil, naueaux, raues, raifort, pastenade, carottes, persil, fenoüil & autres herbes, dont la racine est bonne aux potages, se sement en Automne & au Printemps: toutesfois elles viennent mieux semez en Iuilet és pays chauds, & en Aoust és pays mediocres, & en Septembres és pays froids. La laictuë, ozeille, pourpier, concombres, courges, sarriette, corne de cerf, trippe-madame, poirée ou bette & autres herbes tendres, & encores les artichauds, se sement en Printemps, & le plus souuent aussi tost viennent celles de Mars & d'Auril, que de Féurier, selon la diuersité du temps.

Sur tout les semences & graines que l'on veut semer, doiuent estre bien meures, plaines, pesantes, corpulentes, grosses ayans bonne couleur, rendans farine blanche au rompre non poudreuses: car la poudre qui chet des graines estans rompuës, demonstrent qu'elles sont corrompuës & de nulle valeur.

En combien de temps les graines semées leuent de la terre.

CHAP. VII.



ENcores que le naturel de la terre, la clemence du Ciel, la faueur de l'air, & l'aage des semences fassent que les graines sortent plustost ou plus tard hors du sein de leur mere nourrice la terre, d'autant que ce qui est semé en temps beau & serain, en lieu chaud, ou exposé au Soleil, de graine recente, se monstre plustost, que ce qui est semé en temps & lieu, contraire. Toutesfois chacune semence à vn certain temps pour se manifester auquel faut auoir esgard, afin que les temps soient limitez pour semer, & receuoir le fruict de chacune semence.

Les espinars, le basilic, le naueau, la roquette, trois iours apres qu'elles sont semées sortent de terre. La laictuë le quatriéme iour, le concombre & la citroüille le cinquiéme; le pourpier vn peu plus tard; l'anet au quatriéme; le cresson & le seneuré au cinquiéme; la poirée en Esté le sixiéme, & en hyuer le dixiéme; l'arroche au huitiéme; les choux au dixiéme: le porreau au disneufiéme, & le plus souuent au vingtiéme; la coriande enuiron le vingt-cinquiéme; voire encor plus tard si sa graine est recente; l'origan & la sarriette apres le trentiéme; le persil au quarantiéme pour le plustost, & le plus souuent au cinquantiéme. Vray est qu'en cét endroit sert beaucoup & l'aage des graines, & l'art du iardinier à les semer. Car (comme i'ay dit) le porreau, le concombre & la citroüille viennent plustost de graine recente, au contraire le persil, les espinars, le cresson, la sarriete, l'origan, la coriande de semence quelque peu vieille: semblablement la graine de concombre trempée en laict, ou en eau tiede sort plustost de la terre; autant en est-il de graine d'artichaud, & de plusieurs autres herbes, comme tu cognoistras cy apres, en leur particuliere description.

Arrouser, sarcler, esmonder, tondre les herbes potageres.

CHAP. VIII.

SI tost que la terre sera pleine en tous endroits de semence, la faudra soigneusement arrouser, si d'auanture le lieu est sec de son naturel, afin que par trop grande seicheresse la semée ne demeure à germer, & le fruit produit de la graine ne meure. La meilleure eau pour arrouser les herbes potageres est celle de pluye, si elle vient de nuict, ou en temps qu'elle ne puisse eschauffer les herbes: car elle les laue & nettoye de la poudre & de la vermine qui les rongent; par expres si la pluye est chassée par le vent de Nord. En defaut de cét eau, la meilleure est celle de riuiere, ou de ruisseau courant quelque peu tiede; en son lieu l'eau de puits tirée du matin, & mise au tonneau, ou en quelque conduit pour estre eschauffée des rayons du Soleil pourra seruir. Car l'eau froide, comme aussi salée, est ennemie de toutes sortes de plantes; & encore que Theophraste die que l'eau salée soit plus propre que nulle autre pour arrouser d'aucunes plantes. Le temps pour arrouser est le soir & le matin, non le my iour, de peur que l'eau eschauffée par la chaleur du Soleil ne brusle les racines.

Arrouser. *Eau bonne pour arrouser les graines.* *Tẽps pour arrouser.* *Sarcler.*

Apres que l'herbe aura commencé à sortir, faudra sarcler les bonnes herbes pour oster les mauuaises qui consument leur nourriture & les offusquent: cela doit estre fait auec cerfoüettes quand elles sont encores petites & auec la main (ce que les iardiniers appellent emonder) quand les herbes à potages sont desia fortes & grandes. L'on les cerfouë aussi tant pour le poids de la terre, comme pour l'esgoust des eaux, pour le desoulement des pieds des personnes, dont la terre s'endurcit. Parquoy si la terre est molle ne la faudra sarcler que legerement, & faut penser que le sarcler est en tout temps necessaire aux iardins.

Tondre les herbes.

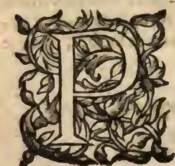
Le tondre est pareillement profitable aux herbes quand elles sont desia quelque peu cruës, pour leur faire plus longuement garder leur verdure & les rendre plus belles & touffuës, pour empescher qu'elles ne portent point de grai-

Humidité du temps à obseruer. nes, mesmes pour leur bailler vne saueur quelque peu plus plaisant que n'a eu leur premiere tige. Par ce moyen les laictuës & les choux sont rendus meilleurs & d'vn goust plus plaisant, si on leur oste leurs premieres fueilles; semblablement les raues & naueaux croissent plus beaux & touffus si on les ronds. Mais toutes herbes ne se tondent en toute disposition de temps: car celles qui ont tuyau comme les oignons & autres, si elles sont tonduës pendant qu'il pleut, le tuyau s'abreuue de l'eau qui chet, & se pourrit, qui est cause que telle sorte d'herbe ne doit estre tonduë, si ce n'est en temps serain & sec.

Planter & replanter les herbes potagere.

CHAP. IX.

Transplãtation.



POur affranchir les herbes & faire plus grande, on les transplante; & ce fait-on, ou de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq fueilles hors de terre, & ce peut-on faire en toute saison, mais que le temps soit humide & pluuieux; & les doit-on mettre en terre bien fournie & grasse, sans autre amendement de fien. Si le temps n'est pluuieux, il faut les arrouser apres qu'elles seront mises en terre assez auant, & à d'aucunes faut trancher les bouts des racines, & les planter au large, afin que l'on les puisse sarcler & cerfoüir quand besoin sera, & qu'elles croissent mieux & plus belles.

Boutures. Les bouteures pour le iardin d'odeurs, se font aussi en toutes saisons, & des reiettons de l'année, en prenant partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre, ou bien en le fendant par bas, & y mettant vn grain d'auoine en la fente, & à l'entour quelqu'autres grains d'icelle auoine plustost que du fien: car les herbes que l'on transplante ne demandent aucun fien à leurs racines, plustost ont besoin que les sommets de leurs racines soient quelque peu trempez, comme declarerons cy apres.

Les espinars, arroches, persil & cerfueil ne valent rien transplantez.

Cueillir & garder les semences, racines & fleurs des herbes potageres.

CHAP. X.

Cueillette.



ON cueille les racines de la plus grãde part quãd les fueilles de l'herbe sont cheutes, pareillement l'õ cueille les fleurs, comme bourrache, buglose, toute-bonne & soucis, quand elles sont entierement ouuertes; toutesfois les fleurs de roses & de capres doiuent estre cueillies pour estre gardées quant elles sont encores fermées; aussi l'on prend les fueilles & herbes entieres, quand elles sont venuës à perfectiõ, les fruicts comme melons, concombres, citroüilles & courges quand ils iaunissent, & sont venus à leur accomplissement. Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre iusqu'à ce qu'ils soient outré, puis les mettre en

Saison de cueillir semen.ce. reserue iusqu'au temps de les semer, & les faut cueillir en clair temps, & en decours. Les semences se prennent quand l'herbe est toute couchée & seiche

Et faut obseruer generallement, que toute sorte de cueillette, tant d'herbes, fleurs, racines que de fruict & semences se fasse en beau temps & serain, & au decours de la Lune.

Les herbes que l'on veut garder, doiuent estre premierement bien nettoyées & desseichées à l'ombre qui est meilleur moyen de leur conseruer le plus de leur vertu, ou bien au Soleil, puis mises en sachets de cuir, non pas de toile, ou en boëttes de bois, afin que leur vertu ne se perde, comme nous voyons que l'on fait de fines herbes que l'on garde pour l'hyuer. Parquoy les Apothicaires ne semblent grandement faillir qui pendent en leurs greniers les herbes de medecine, parce que non seulement leur vertu s'y exhale, mais aussi se chargent de poudres, de toiles d'araignes, de fien de mouches, & mille autres ordures. *Garder herbes.*

Les fleurs ne doiuent estre seichées au Soleil, ny à l'ombre qui vient du Soleil de Midy, ou qui est vn lieu eminent, parce qu'à cause de leur tendreté & molesse, la vertu s'exhale facilement par l'ardeur du Soleil & chaleur de l'air. Si ce n'est la rose de Prouins, laquelle pour estre longuement gardée, demande d'estre seichée en vn lieu haut exposé au Soleil de Midy où les rayons du Soleil penetrent, & ne touchent neantmoins au roses. Le meilleur sera de seicher les fleurs en vn lieu temperé, & les y souuent remuer, afin qu'elles ne se corrompent, ayant tousiours soin qu'elles ne perdent ny leur couleur ny leur odeur naturelle, puis quand elles seront seiches, les faudra enfermer dans vn vaisseau de terre. *Garde des fleurs.* *Garde des roses de Prouins.*

Les semences doiuent estre gardées en sachets ou vaisseaux de terre qui ayent la bouche estroitte, ou dedans boëttes ou bien calebasses bien estouppées, & en vn lieu bien sec, & où l'on n'espande aucune eau: car les semences se deperissent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & porreaux, comme aussi du pauot, se gardent en leurs graines ou escorces. *Garde des semences.*

Pour la garde des racines faut obseruer deux moyens: car on les veut garder recentes & encore toutes vertes, comme naueaux, raues, carrottes & autres sẽblable, ou on les veut garder seiches. Pour les gardes recentes, faut les enterrer dans terre au iardin, comme nous voyons que l'on fait des raues & naueaux, pour en auoir la plus part de l'Hyuer. Pour garder les racines seiches, dés qu'elles sont cueillies faut soigneusement les lauer auec eau claire, puis leur oster toutes les petites fibres, & apres les seicher, ou à l'ombre du Soleil leuant, si elles sont rares & tenues, comme les racines de fenoüil, chicorée, persil, asperge & autres semblables, ou au Soleil de Midy, si elles sont denses, crasses & espaisses, comme les racines de flambes gentiane, pain de pourceau, lis d'estang, couleurée & autres semblables, puis apres qu'elles seront seiches & ainsi preparées, les faudra pendre dans quelque lieu haut eminent exposé au Soleil de Midy ou de Septentrion auquel ny la fumée, ny la poudre, ny les rayons du Soleil les puisse endommager aucunement; combien que le conseil du Prince des Medecins Hypocrates, est que les herbes fleurs & racines, tant recente que seiches ne soient mises aucunement au vent pour estre gardées, mais plustost enfermées en des vaisseaux, ou autres receptacles semblables, afin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroient facilement estans exposées au vent. *Garde des racines.*

LES HERBES POTAGERES.

Les Choux. CHAP. XI.

Choux communs.



Ous parlerons en premier lieu des choux, qui sont les plus communs & plus abondans entre toutes sortes d'herbes. Toute sorte de choux aiment terre nette, grasse & bien labourée, non argilleuse ny sablonneuse. Et iaçoit qu'ils viennent aisément en toutes conditions d'air, principalemét temperé; toutesfois ils se font plus grands & espanouys, & plus guarantis de vermine és lieux froids, cóme sont ceux que l'on voit en Allemagne, qu'és lieux chaud. Et pour ceste cause ils se contentent trop plus des costaux que de la terre pleine, & en icelle terre pleine des caualets des pláches que du milieu d'icelles, ains sont beaucoup plus plaisans, plus sains à l'estomach & meilleurs en Automne, Printemps & durant les grandes gelées qu'en Esté. Il demandent d'estre souuent fumez par expres de fien d'asne qui leur est le meilleur de tous, & d'estre sarclez & couuerts de bonne terre, nullement arrousez, encore que l'arrousement les rende beaux & verdoyans, non toutesfois plaisans au manger ny sains à l'estomach. Quand ils ont six fueilles les faut transplanter en temps doux, soit hyuer ou Esté. Et pour en parler en particulier, les choux communs que l'on appelle longs, ou verds; doiuent estre semez à la my-Aoust ou Septembre, qui en veut auoir les fueilles en Caresme & l'hyuer. On les plante en Octobre, & replante en Decembre, pour en prendre les fueilles en hyuer, & la graine en Iuin & Iuillet, & pour les faire plus touffus: combien qu'aux autres saisons de l'année, on y peut aussi entendre, mais ce n'est si commodément.

Semence trop vieille Prouerbe.

Et prenez bien garde que vostre semence ne soit trop vieille: car vieille de trois ans elle produiroit des raiforts, c'est pourquoy l'on dit: Semez-y des choux, il y viendra des raues ou des naueaux: toutesfois elle dure six ans en nature si elle est bien gardée.

Choux cabus.

Les choux cabus, que l'on nomme blancs, ou en pomme, se sement sur couches, & se replantent de pied en pied bien couuerts sous terre franche & bien amendée quand ils commencent à monter en tronc, & aiment l'air froid, car en l'air chaud ils ne pourroient viure, & les faut couurir de paille pour les mieux faire pommer & blanchir. Les choux tortus, crespus & Romains qui sont de nature plus tendre & delicate, se sement en Mars, & se plantent le long de l'année, & demandent souuent estre arrousez.

Choux tortus.

Quand vous voyez que la fueille du chou blesmit ou iausnit, c'est signe qu'il luy faut de l'eau, & luy ostez souuent les fueilles iaunes & percées ou pourries ou seiches, car cela les feroit mourir.

Choux de bon goust.

Si voulez auoir des choux qui soient de bon goust plaisant, ostez-leur les premieres fueilles: car celles qui regermeront auront meilleur goust & saueur plus plaisante que les premieres.

Choux rouges.

Les choux rouges, viennent naturellement de l'abondance du fumier, ou parce qu'on les arrouse de lie de vin, ou pour estre plantez en lieu où ils soient eschauffez assiduellement de la chaleur & ardeur du Soleil.

Ne prenez iamais la cime du chou Romain crespu, d'autre pour vostre vsage, mais tousiours les fueilles depuis ladite cime en bas.

Toutes manieres de choux ſe plantent en toutes ſaiſons, pourueu qu'il ne faſſe trop froid, ne trop chaud. Et quant vous les plantez, rongnez leur la racine de peur qu'elle ne ſoit repliée, ou reboursée en terre, & ne les mettez ſi auant que le ſommet ne ſurmonte. *Plantation de choux.*

Aucuns les arrouſent d'eau ſalée, pour les faire plus tendres, & autres leur ſement du ſalpeſtre par deſſus la ſuperficie de la terre, ou bien des cendres menuës criblées, pour les guarantir des poſſons, chenilles & autres vermine. Sur tout le chou ne doit eſtre planté pres la vigne, ny la vigne pres du chou: car il y a ſi grand inimitié entre ces deux plantes, que les deux plantes en vn meſme terroir, ayans prins quelque croiſſance, ſe retournent arriere l'vne de l'autre, & n'en ſont tant fructueuſe. Qu'il ſoit vray, ſi l'on meſle du vin tant ſoit peu au pot ou cuira le chou, le chou ne cuira par apres, & s'il corrompra ſa couleur meſmes ceux qui veulent boire beaucoup de vin, ſans eſtre yures doiuent manger auant des choux cruds, comme ont de couſtume faire les Allemands, quand ils veulent boire à plein godet, & faire partie à qui boira le mieux. Le chou pareillement ne doit eſtre planté pres l'origan, thuë & pain de pourceau, parce que planté ou ſemé pres ces herbes, il ne profite aucunement meſme il communique vne partie de ſon malheur à ſon voiſin. *Arrouſement de choux.* *Inimitié entre la vigne, le vin & le chou.* *Choux empeſchent ebrieté.*

Le ſoigneux iardinier ne doit iamais endurer en ſon iardin vn chou pourry, ny arrouſer ſes herbes auec eau ou aura trempé ou boüilly le chou, parce que l'vn & l'autre apporte mauuaiſe ſenteur aux autres herbes voiſines. *Chou ennemy d'origan & de thuë.*

La bonne meſnagere en tout temps aura des choux en ſō iardin pour la nourriture de ſa famille, deſquels auſſi en temps & neceſſité de maladie elle pourra aider à ſes gens; car le premier boüillon, principalement de choux rouges auec beurre ou huile ſans ſel, laſche le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure; ſi à ce boüillon meſlez du ſucre, il ſera fort ſingulier pour les aſthmatiques & poulmoniques: meſmement le ius de choux auec ſuccre profite à ces affections. La ſemence de choux en boüillon ou en poudre, & bonne contre les vers des petits enfans. Le chou cuit & ſaulpoudré de poyure long mangé auec ſon boüillon, apporte quantité de laict aux nourrices: le ius ou ſuc de choux beu, combat le venin pris à manger des champignons: la moëſle de choux cuite auec l'amande & meſlée auec miel deſpumé, eſt ſingulier pour ceux qui ont courte haleine pour en vſer en forme de loch. Bref, le chou eſt vtile à toute choſe, duquel auſſi les Romains ont fait ſi grand cas autrefois, qu'apres auoir chaſſé les Medecins hors de Rome l'eſpace de cent cinquante ans, n'vſoient d'autre medecine que de choux en toutes maladies. Lexiue faite auec cendre de choux eſt bonne pour lauer la teſte. Fomentation des mammelles auec decoction de choux, augmente le laict des nourrices. Cendres de choux, meſlée auec le blanc d'œuf guariſſent les bruſleures. *Choux pourris.* *Les ſingularitez des choux.*

Cataplaſme fait de choux cuits, meſlez auec lie de vinaigre, deux iaunes d'œufs cruds, & bien peu de vinaigre roſat, le tout bien battu & incorporé enſemble, eſt vn ſouuerain remede pour oſter incontinent les douleurs des gouttes. *Gouttes.*

Pour bien nettoyer vn pot tout encrouſté, auquel l'on a couſtume de faire cuire chair, boüillir eau, comme chauderon, pot de fer, pot de cuyure & autres ſemblables, que toutesfois l'on ne peut ſuffiſamment eſcurer, rien n'eſt meilleur que de faire boüillir dedans des choux. *Eſcuyer les vaiſſeaux.*

La Laictuë. CHAP. XII.



A laictuë se seme dru & espais comme le chou en terroir humide, bien fumé, gras, net, leger, aisé à labourer: mais en Mars principalement:car elle ne peut tant endurer de froid ni chaud. Toutesfois si la voulez semer en Septembre, mesme en tout têps, choisissez les endroits apriques & chauds, & l'accompagnez de force fien bien pourry, nonobstant qu'elle endurcira pour l'hyuer & peut durer quelque temps replantée;il la faut arrouser de deux ou trois iours l'vn,si le temps n'est moite & pluuieux. Et en la semant la faut arrouser, pour doute que la chaleur du fien ne iette la semence hors:elle sort de terre le cinquiéme iour de sa famille. Estant venuë sus la couche de la hauteur de quatre ou cinq fueilles, il la faut cueillir auec la main, iamais auec le sarclet,la replanter en terre grasse,& loin l'vne de l'autre, & enuelopper les racines & le tronc de fien de vache, ou de chéure,ou de brebis:car elles en seront de trop meilleur goust; & les arrouser en pied,mais qu'il ne gele point,& ne face trop grande chaleur.

L'on cultiue quatre sortes de laictuës en France, non differentes de vertu: mais de goust plus ou moins plaisant,à sçauoir crêspuë, testuë, ou pommée, ou blanche,commune & petite.

Laictuë crespeluë & pommée Laictue Romaine. L'on ne plante point la petite laictuë ny la commune: mais la grosse que l'on veut estre crespeluë & pommée,ou que l'on nomme Romaine, qui a la semence blâche;& plus grosse: car pour la replanter, elle en deuient plus belle & plus grosse, & de saueur plus douce; principalement si on luy oste sa premiere tige apres auoir esté replantée, parce que la premiere tige ayant trop de laict, deuient facilement amere par la chaleur du Soleil.Si voulez qu'elle ait les fueilles larges, quant elle commencera à ietter sa tige,incisez à demy sa tige,puis mettez par dessus vne motte de terre,ou vne petite tuile. Si vous la voulez belle & blanche,liez-en la cime deux iours auparauant que la tirer de la couche, ou la replantez de lieu à autre,& la poudre de sablon par dessus. *Laictue blanche.*

Laictue pommée. La laictuë pommée,fueillée,& crespuë & qui ne vient gueres plus haute que de la haute d'vne paulme,se fait en la deschaussant en pied.Apres qu'elle est replantée,mettez luy du fien de vache bien frais à la racine, plus la rechauffez & arrousez,& si tost qu'elle sera en force,fendez luy le germe,& la recouurez d'vn pot de terre qui soit neuf,en sorte que la cime soit rabattuë, par ce moyen elle viendra touffuës,pommée & blanche,ou bien si vous voulez auoir de belles laictuës,deux iours auparauant que les arracher,il leur faut lier la cime,& les couurir de terre iusques à la cime;car ainsi elles deuiendront blanches & belles. Pareillement le sablon ietté par dessus,les fait deuenir blanches. *Laictues belles & blanches.*

Si craignez qu'elles ne viennent trop dures par le vice du lieu ou du temps, ou de la semence,arrachez-là,& la transplantez ailleurs. *Bône odeur és laictues.*

Pour la faire de bonne odeur,semez-là auec la graine de citrons,ou faite tremper la graine en eau de damas,ou de parfum,trois iours entiers.

Herbe de salade meslée ensemble. Pour la faire mesler auec autres herbes de salade, comme ozeille, roquette, & semblables,toutes prouenans d'vne mesme racine, mettez toutes les graines diuerses dans vne crotte de brebis bien creusée au propre, puis la plantez bien profond, comme enuiron dixhuict doigts en terre, & arrousez souuent & peu à

..n, & y prenez grand soin quand elle sortira de terre. Les autres rompent & neut trois ou quarre crottes de chévre ou de brebis, & mettent les graines parmy, & les couurent de linge biẽ delié en forme de ne noüet, & les plantent comme dessus, auec la diligence, quant elles sortent. Aucuus arrachent les fueilles de la laictuë qui sont proches de la racine, & au lieu des fueilles arrachées mettent vn grain de semence de roquette, cresson, ozeille & autres semblables, par ce moyen en sortent plusieurs & diuerses tiges.

La laictuë n'est sans bons remedes: car elle rafraischist le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon sang. Son suc meslé auec huile rosat appaise la douleur de teste, & fait dormir le febricitant,, frotté au front & tempes sert en gargarisme meslé auec ius de grenades pour les inflammations de gosier: frottée és testicules arreste les pollutions nocturne, & le flux de semence, principalement si on y adiouste bien peu de camphre: sa graine pilée auec la graine de pauot blanc en forme d'euulsion, fait le pareil: mesme esteint les ardeurs d'vrine: sa semence trempée en eau ou sera esteint l'acier, auec bien peu d'yuoire puluerisé, est souueraine contre les fleurs blanches des femmes. Les fueilles de la laictuë cuittes & humées en broüet ou salades d'icelles, mesmement apres souper, font dormir sa semence puluerisée & meslée auec laict de femme qui ait porté fille, & aubin d'œufs, sert pour faire frontail à ce mesme effet. La decoction des fueilles de laictuë cuites en eau d'orge beuë, apporte quantité de lait aux nourrices, si par apres l'on frotte auec la main les mammelles ceux qui sont poulmoniques, crachent le sang, ont courte haleine, desire auoir lignée, ne doiuent manger les laictuës.

Singularitez de laictuë. *Fleurs blanches.* *Dormir.*

Endiue, Laceron, Cicorée. CHAP. XIII.

Endiue.

L'Endiue ayant fueilles estroittes, autremẽt nommée scariole ou laictuë aigre ou sauuage, & des Latins *Intibus*, ou *Seris*, sert plus en medecine qu'autrement, & ne se cultiue aux iardins, parce qu'elle est tousiours amere, cõbien qu'elle soit des especes de laictuës ou plustost de cicorée. Vray est qu'à souuent la replanter & transporter de lieu à autre, & estre liée & couuerte dans terre de sablon durãt l'Hyuer, peut chãger de nature, & deuenir tendre & blanche, & sans grand peine du iardinier se peut garder, ainsi tout l'Hyuer: ce que pratiquent nos iardiniers, ayãt veu par experience que la cicorée sauuage deuient fort belle, biẽ touffuë, apres auoir esté par les inondations d'eaux couuerte de terre ou de sablon.

Laceron.

Laceron appellé en Latin *Sonchus*, ou *Cicerbita*, anciennement estoit de requeste pour les salades, maintenant l'on n'en tient compte, & est seulement en vsage pour les connins & lieures: aussi il ne se cultiue aux iardins, parce qu'il vient copieux és vignes: toutesfois les Italiens vsent en salades l'hyuer de ces racines, qu'ils trouuent douces & de goust fort plaisant, sa tige est pleine de laict, quelquesfois tirant sur le iaune: ce laict pris en breuuage est singulier pour ceux qui ont courte haleine & sont asthmatiques: il appaise les douleurs d'oreille, si vous en distillez quelques gouttes, principalement si le faites boüillir auec huile dedans vne escorce de grenade, il guerit entierement la strangurie & peine d'vriner, si on en boit enuiron vn posson: les fueilles du laceron maschées ostent la puanteur de bouche.

Cicorée.

La Cicorée est de la nature de l'Endiue, ayant les fueilles larges, & sans la

culture,& bon traictement retient tousiours son amertume;elle aime le lieu humide,& la terre bien labourée.Quand elle a quatre fueilles,la faut transplanter en terre bien fumée : & afin qu'elle ait les fueilles belles , large & bien espanduës , dés qu'elle commencera à auoir quelque accroissement au milieu de ses fueilles faut mettre vne petite tuile: car par ce moyen elle espandra ses fueilles, &les aura plus touffuës.Par ce bon traitement elle perd son amertume, & alors l'vsage en est és salades d'hyuer,& on l'appelle Cicorée blanche:& pour ce fair, on la replante à la fin d'Aoust, puis au commencement de Septembre ; que ses fueilles sont grandes , l'on la desplante sans rien froisser , & auec vn petit brin de foarre l'on lie ses fueilles ensemble doucement sans contrainte, puis l'on la couche en terre bien fumée, les fueilles plongées & couuertes, & la racine contremont,& au dessus y fait l'on quelque couuerture en maniere de loge , ou l'on y iette de la paille pour la garder de la gelée & de mauuais vent ; Autant en fait-on de l'Endiue que l'on trouue blanche quand on la retire,& est au manger assez delicate.Aucuns par ce mesme fait,quand la Cicorée a espandu ses fueilles,lient toutes ses fueilles ensemble auec vn petit filet ,puis la couurent d'vn pot de terre,afin qu'elle tire tousiours par sa racine aliment de la terre. Par ce moyen elle acquiert vne blancheur & tendreté,& perd vne grande partie de son amertume.

Cicorée blanche. *Endiue blanche.*

Chacun sçait combien la decoction de la Cicorée beuë en forme d'apozeme, est vtile à ceux qui ont la iaunisse ou chaleur de foye. Le ius de Cicorée beu de deux iours l'vn à ieun, appaise le crachement de sang. La Cicorée pilée & mise sous le tetin gauche,guerit la douleur du cœur.L'on dit que la decoction de la Cicorée des champs beuë souuent,rend le teint des femmes plus net & plus gay.

Singularitez de la Cicorée. Crachement de sang.

Artichaud. CHAP. XIV.



LA plante de l'Artichaud est autre que l'endiue ou cicorée; car aux Artichauds pour les planter en Automne , qui est enuiron le mois d'Octobre , tant sont-ils feconds & fertiles , l'on ne prend que les plus grandes fueilles auec leurs branches;de ceux qui portent du plus beau fruit , & autant de grosses tiges du milieu,qui ne seruent plus de rien apres que les œillets en sont tirez & replantez:aussi bien on a accoustumé ietter par voye lesdites tiges , & les plonge l'on vn pied en terre bien fumée,la fueille à mont liée auec vn peu de foarre,& la tige couchée,& biẽ couuerte;& les garde l'on ainsi en les arrousant quelquefois, si le temps n'est assez moitte, pour en hyuer ou autre temps faire des cardes : & repicque l'on les œillets en terre fumée, bien pronignez & couuerts en hyuer de paille de lin,ou de chanure pour les contregarder de la gelée,& que l'année d'apres ils produisent fruict nouueau.

Cardes.

Au demeurant l'artichaud se seme au croissant de la Lune de Mars , sur couches bien fumées & amendées , & n'en faut attendre fruict qui soit entier & parfait que d'vn an apres. Et si voulez que la semence profite, faites des fossettes sur vostre couche à vn grand pied loin l'vn de l'autre,profondes & largesde demy pied,& les emplissez de vieil fien & bien menu,& de terre noire bien deliée ensemble , & là dessus picquez y vostre graine d'Artichaud deux doigts auant dans terre,la pointe en haut, en mettant cinq ou six grains ensemble en

Semer Artichaud sur couches

autant de trous en vn rond, afin qu'ils fassent vn beau toupet & plante, & la recouurez doucement sans trop piler ne fouler. Et si tost que l'artichaud aura fait ses fueilles assez grandes, il faut arrouser & continuer cét arrousement en lieu fort sec; afin qu'il porte fruict tendre & bien gros. Sur tout se faut donner de garde, que sa semence ne soit picquée sa pointe contrebas: car elle produiroit artichauds tortus, debiles forts menus & drus. Faut aussi choisir la graine la plus belle & plus grosse que l'on pourra trouuer, & que les fossettes soient esloignées l'vne de l'autre d'vne grande brasse, afin que l'vne plante n'empesche point l'autre. Vray est qu'il vaut mieux planter les iettons & branches que la semence, à cause qu'on en recueille plustost du fruict, & qu'en les prouignant: ainsi tous les mois l'on a du fruict en diuerses saisons de l'année; selon que la terre est grasse ou maigre, qu'elle est en lieu chaud ou humide, ou si le terroir est dur & mal à propos pour telle plante. Et sur tout plantez de ceux qui portent plus beau fruict, ainsi qu'il y en a de diuerses especes en grosseur, longueur, rondeur, de couleurs diuerses & saueurs; les vns espineux, les autres sans pointures.

Si l'on veut que l'artichaud vienne sans espines, faut frotter contre vne pierre, & rompre le bout de la graine qui est pointuë, ou mettre la graine en maniere d'ête, dans la racine de laictuë, qui soit sans esclorre, & mises par petites pieces en sorte qu'en chacune piece soit entée vne graine d'artichaud, & la pláter ainsi. Vous aurez artichauds de bonne senteur, si vous mettez tremper la graine auant que la semer l'espace de trois iours en ius de roses, ou de lis, ou huile de laurier ou de lauande, ou quelque autre ius odorant, puis la seichez & semez ainsi, combien que quand ausdites huiles aucuns sont d'auis contraire, & que la semence se gaste à l'huile. Vous aurez artichauds de l'odeur de laurier; si fendez ou faites vn trou en vn grain de laurier, auquel mettrez la graine de l'artichaud, & les plantez ainsi. Les artichauds seront doux, si auant que semer leur graine vous la trempez en laict, qui soit remué ou rafraischi deux ou trois fois, parce qu'il aigrit, ou miel, puis la desseichez & semez.

Artichaud de bonne senteur. *Artichaud d'odeur de laurier.* *Artichaud doux.*

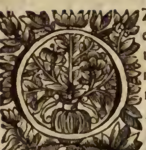
Deux sorte de bestes font la guerre aux racines de l'artichaud, les souris & les taupes. Le fien de pourceau, ou les cendres de figuier, espanduës à l'entour des racines de l'artichaud, chassent les souris; autant en aduiendra-il si l'on enueloppe ses racines dans la laine. Aucuns pour chasser les rats qui gastent les artichauds sous terre, fichent vn bon demy pied en terre, à l'entour des artichauds quelques bastons de sureau, distans l'vn de l'autre de quatre doigts, l'odeur duquel sureau est tant odieux à ces bestes, qu'ils n'ont garde d'en approcher dessus ny dessous terre, tandis qu'il est verd: ainsi quand ces bastons sont secs, les faut renouueler. Autres mettent des espines fort seiches & poignantes, ou des pelons de chastaignes sous terre à l'entour des plantes d'artichauds, l'vne pres de l'autre, afin que les rats approchans d'icelles espines se retirent soudain. Autres font boüillir febues en quelque eau empoisonnée, & les mettent aux trous de ces bestes: car sentans ceste odeur les rats y courent incontinent. Quand aux taupes, nous parlerons cy apres de la maniere de les chasser.

Taupes & souris ennemis de l'artichaud.

La racine de l'artichaud cuite en vin & beuë, est souueraine pour la difficulté d'vrine, pour puanteur des aisselles, & de l'vrine mesme pour chaudepisse, tant de verole, que d'autre cause, & pour hydropisie; sa bulbe cuite en boüillon de chair, mangée auec sel, poyure & galangue en poudre, sert à l'acte venerien. Les Italiens les mangent au matin cruds auec du pain & sel, lors qu'ils sont encor tendrelets.

Vertus d'artichaud.

Ozeille & Pimprenelle. CHAP. XV.



OZeille & Pimprenelle, encore que sans culture elles viennét en grande abondance aux prez:toutesfois elles se sement sur terre bien deliée & amendée de fien au Printéps, principalement l'ozeille:car la pimprenelle vient aussi en terre seiche, non labourée ny aucunement ameublie; toutes les deux qui sont cultiuées aux iardins demandent estre du commencement fort arrousées:& qui en veut auoir la graine;il les faut repláter & les laisser croistre à perfection,& seicher.Elles ne craignent le froid,ny la gelée,ny l'abondance d'eau, & demandent principalement l'ozeille pour deuenir belles d'estre tõduës trois ou quatre fois l'an.Toutes sortes d'ozeille tant des champs que des iardins ont ceste vertu que boüillies auec la chair,tant vieille & dure soit elle,s'attendrissent & laschent le ventre.

Vertu de l'ozeille. La fueille de l'ozeille cuite entre les cendres chaudes, à vne vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les thumeurs des yeux. Cataplasme fait de fueilles d'ozeille auec deux fois autant de vieil oing,le tout bien battu & meslé ensemble,puis mis dans vne fueille de choux sous les cendres chaudes, est souuerain pour toutes apostumes froides. La semence d'ozeille puluerisée & beuë auec eau ou vin,appaise les dissenteries. L'ozeille trempée au vinaigre,& mangée au matin à ieun,est preseruatiue de peste,mesmement le syrop en iulep fait de ius d'icelle. Les fueilles de l'ozeille bien battuës appliquez sur le poignet, adoucissent l'ardeur de la fiéure. *Dissenterie. Peste.*

Vertu de pimprenelle. La pimprenelle des iardins,qui est celle que l'on met aux salade, de laquelle nous auons icy parlé, qui est aussi celle que les Latins appellent *sangua sorbs,* prinse en breuuage, est souueraine pour restraindre le flux menstrual des femmes,& toute autre sorte de flux de ventre,principalement celuy de sang, mesme pour desseicher les playes & vlceres, si l'on applique en forme de cataplasme. L'on en fait grand cas en temps de peste, & dit-on que le frequent vsage de pimprenelle, principalement du ius d'icelle, est souuerain preseruatif contre les maladies dangereuses,d'autant qu'elle a vne vertu du tout amie du foye, du cœur,& des esprits. Les fueilles de pimprenelle mises dedans le vin le rendent plus plaisant,plus vineux, & aucunement aromatique, & de saueur de melon: elles sont fort agreables aux salades faites auec huile, sel & vinaigre,ainsi que nous voyons iournellement. *Peste.*

Corne de cerf, ou trippe madame, perce-pierre ou christe marine.

CHAP. XVI.



Corne de cerf. Pour auoir corne de cerf belle. COrne de cerf, & trippe-madame n'ont besoin de grande culture:car toutes deux viennent en telle terre que l'on veut,soit labourée ou nom. Vray est que si tu veux auoir corne de cerf qui soit belle & touffuë,tu la dois souuent tondre, trainer par dessus vn rouleau,ou marcher auec les pieds:car elle se delecte de tel traitement, ne voulant croistre que contre terre. La trippe-

madame

madame ne craint aucunement le froid,& vient principalement és masures des vignes en terre pierreuse,cailloüeuse,ces deux herbes sont mises aux salades de l'Esté,encores que toutes les deux n'ayes ny saueur ny odeur à ce conuenable.

La corne de serfest bonne pour estraindre le flux de ventre.

La tripe-madame pilée auec iombarde ou laictuë, appliquée sur le poux tempere l'ardeur de la fieure. L'eau distillée beuë par plusieurs fois,guerist entierement les fiéures ardentes & tierces. *Vertu de corne de cerf.* *Vertu de trippe-madame.*

Perce-pierre, autrement nommée christe-marine, se seme en lieu sec & sablonneux,demande du commencement estre fort arrousée, qui en veut voir la graine faut laisser croistre l'herbe à perfection, puis faire seicher sa graine à la sorte du grain de bled. *Christe-marine.*

L'on la peut confire en vinaigre & sel en mesme sorte que l'on confit le pourpier,& telle est souueraine pour la difficulté d'vrine,pour la iaunisse,pour rompre le calcul,pour prouoquer les mois aux femmes, & pour exciter l'appetit, si on en vse au commencement du repas. Au defaut de celle qui sera confite en vinaigre,l'on peut faire decoction de la fueille, de la racine, ou de la semence, en vin,pour en vser en mesme maladie. *Iaunisse.* *Calcul.*

Soucy. CHAP. XVII.



LE Soucy n'a besoin de grande culture:car il vient parmy les champs non cultiuez,& en telle terre que l'on veut, & ne demande d'estre semé tous les ans, parce qu'vne fois semé reuient de soy-mesme, & porte fleurs aux calendes de tous les mois de l'an,tant en Esté qu'en Hyuer, à raison dequoy les Italiens l'appellent fleurs de tous les mois, de fait à grand peine l'on en peut deliurer le lieu où il aura esté premierement semé. S'il est tant soit peu cultiué & souuentesfois tondu il portera des fleurs plus belles & plus amples, toutesfois plus en Automne qu'au Printemps. *Soucy.* *Soucy touffu.*

Le ius de fleurs de soucy beu à ieun, a grande vertu pour exciter le flux menstrual des femmes,le parfum de fleurs d'iceluy receu par vn entonnoir és parties honteuses fait le pareil, & fait sortir l'arriere faix, & deliure les ieunes filles des pasles couleurs.La conserue d'icelles fleurs à mesme vertu. Les femmes d'Italie tant pour prouoquer les mois, que pour les arrester,fricassent le ius & sommitez tendres de ceste herbe,auec iaunes d'œufs & les mangent. Le mesme ius meslé auec bien peu de vin ou vinaigre tiede, est souuerain pour appaiser l'extréme douleur de la teste, & des dents, si l'on en vse en forme de lauement. Ce ius beu à la quantité d'vne once auec le poids d'vn escu de la poudre de vers de terre preparez,profite grandement à la iaunisse. On dit que manger souuent des fueilles de soucy,fait bonne veuë,l'eau distillée des fueilles de soucy, instillee dedans les yeux, ou linge trempez en icelle & appliquez sur iceux, guerit la rougeur des yeux : la poudre des fueilles d'icelles desseichée, mise dedans la cauité de la dent,guerit la douleur d'icelle dent. Le ius de fleurs de soucy, beu à la quantité de deux onces,au commencement de la fiéure pestilentialle, guerit de la peste, moyennãt que le patient apres auoir beu de ce ius,se couche incontinent,& se fasse suer bien couuert dans vn lict:guerit aussi la iaunisse,& les *Vertu du soucy.* *Douleurs de dents.* *Peste.*

Fiéure quarte. palpations de cœur. La conserue des fleurs de soucy fait le pareil. Boire demie heure deuant l'accez de la fiéure quarte enuiron trois onces de vin blanc, ou soient destrempez sept grains de soucy, & iterer quelque temps ce breuuage au matin, est vn souuerain remede contre la fiéure quarte.

Bette & Poirée, Blette, Blistres ou Poirée rouge.

CHAP. XVIII.

Poirée. Bette. Iotte.



Oirée tant blanche que noire & rouge, que l'on nomme autrement Bette, & Iotte des Tourangeois, ou Romans des Picards, se seme en Caresme non seulement; mais en tout temps, specialement depuis Decembre iusques en Mars, & en Aoust, pour en auoir tousiours & de vieilles & de nouuelles, & pour recueillir semence qui dure bonne trois ans. Et pour cét effect la faut replanter de cinq fueilles, & mettre aux racines vn peu de fien nouueau, puis la cerfoüer, & bien nettoyer d'herbe; elle croist assez, & reuient encores qu'elle soit couppée, si elle est mise en terre grasse & bien fumée. Elle a en soy ceste particularité quasi admirable, qu'elle n'acquiert son entiere perfection que le troisiéme an de sa semoison, à raison dequoy, ie conseillerois au iardinier ne recueillir semence de la Bette pour semer, sinon celle que rapporte la bette au troisiéme an de sa semoison, à raison dequoy, ie conseillerois au iardinier ne recueillir semence de la Bette pour semer, sinon celle que rapporte la bette au troisiéme an: car de ceste semence viennent belles bettes.

Particularité de la poirée.

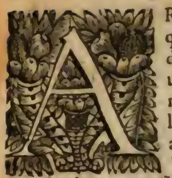
Grandes Bettes. Si vous voulez choisir de belles Bettes, choisissez plustost les blanches que les noires ou rouges, pour estre plus belles & plus tendre: ains pour en auoir qui soient fort grandes & blanches il faut couurir les racines de fien de bœuf recent & leur fendre le germe, comme l'on fait au porreau, mettre par dessus vne pierre large, ou vn carreau. Si voulez auoir des bettes rouges, arrousez-les auec lie de vin rouge, ou les mettez en vn lieu où elles ayent grand' chaleur du Soleil.

Bettes rouges. Vertu de la poirée. Les bettes mangées en potage, laschent le ventre: le ius des bettes attiré par le nez, purge le cerueau: le mesme ius frotté sur la teste fait mourir les poux & les lentes. Les racines de bettes cuittes entre les cendres & mangées, ostent la mauuaise odeur de l'ail mangé. La racine des bettes pilée & iettée en vin, trois heures apres le conuertit en vinaigre.

Poux & lentes. Pour faire vinaigre. Bettes. Blettes se sement en Mars, & ne sont long temps à sortir de terre si on les seme en terre bien labourée: elles viendront aux années suiuantes sans estre semées, de sorte qu'à grand' peine l'on en peut deliurer la terre, & ne demandent d'estre sarclées, ny esmondées.

Vertus des bettes. Lentes. Poux. Les bettes laschent le ventre: leur decoction où auront boüilly racines & fueilles fait mourir les lentes & poux: leurs fueilles cuittes entre les cendres, ou boüillies, guerissent les brusleures: le premier boüillon des blettes, auec fiel de bœuf, & huile de tartre, oste toutes taches d'habits sans dommage aucun: mais incontinent apres faut lauer le lieu auec eau tiede.

Arroches, & Espinars. CHAP. XIX.



ARroches (en Latin dites Artiplex) tant blanches, rouges que vertes, viennent naturellement sur terre fumée de fien de cheual, & en lieu où autresfois y ait eu poirée, & deuiennent rouges ainsi que la poirée, en lieu trop gras & fumé, sinon l'on les seme en Février, Mars & Auril, & veulent estre semées au large & non dru, souuent arrousées; aucuns les sement en Decembre pour en cueillir l'hyuer. Ne veulent estre transplantées aucunement, plustost souuent sarclées, arrousées fumées de bon fien, souuent tonduës, esmondées auec vn instrument de fer, afin qu'elles ne conuertissent toute leur substance en fueilles. Sur tout dés que leur semence est espanduë sur terre, les faut incontinent couurir de terre, & les semer le plus clairement que l'on pourra, afin qu'elles en viennent plus belles, en moins de quinze iours elle sont prestes à manger. Les Italiens font vne sorte de tartre des Arroches, ils hachent menu leurs fueilles, les pilent auec formage, beurre frais, & iaune d'œufs, puis auec paste les incorporent, & font cuire au four. *Arroches.*

Espinars ou epinoschée, ainsi dites, à raison que leur graine est espineuse, sont de deux sortes; l'vne masle, l'autre femelle. La femelle ne porte point de graine, toutes les deux se sement en Aoust, Septembre & Octobre pour le Caresme, & en Decembre, Ianuier & Février pour l'Esté; elles endurent assez l'importunité du temps, comme gelées, froidures, neiges; viennent en toute terre moyennant qu'elle soit bien labourée, & quelque peu humide, ont besoin pour deuenir belles & naistre bien tost, d'estre arrousees tous les soirs, couuertes de chaume ou de foüerre, ne demandent d'estre sarclées: toutesfois on les tonds souuent & en viennent plus belles. Et qui les veut faire longuement durer & pofiter, il leur faut tailler à vne fois la moitié de la tige, à l'autre fois l'autre moitié: mesme qui veut qu'elles apportent quelque temps sans estre semées tous les ans, faut semer l'année premiere de graine bien nourrie: car les années suiuantes elles reuiendront sans estre semées, combien que la graine qu'elles produiront aux secondes années sera quelque peu debile. Pour les garder de la gelée, les faut couurir de fueilles de noyer, auant que les broüillards tombent en sorte quelconque. *Espinars.*

Les Parisiens sçauent assez combien sont vtiles les espinars, pour la nourriture en temps de Caresme, lesquels en font diuers appareils pour leurs banquets; maintenant les fricassent auec beurre & verjus; maintenant les confisent à petit feu, auec beurre en pots de terre; maintenant en font des tourtes, & plusieurs autres manieres. L'vsage d'espinars est bon à ceux qui ont la voix ou la respiration empeschée, & qui toussent souuent, principalement si au matin l'on hume vn boüillon d'espinars cuits auec beurre frais, ou huiles d'amandes douces, ils laschent le ventre: Leur ius sert contre les piqueures de scorpions & d'araignes, soit beu, soit appliqué par dehors. *Vertus des espinars.*

Bourrache & Buglose, CHAP. XX.

Ourrache & buglose, herbes differentes aucunement est fueilles & fleurs:toutesfois semblables en racine,semence & vertus,seruent,en potage quand leur fueilles sont tendres,& leur fleurs duisent en salade. L'on les seme en Aoust & en Septembre pour l'hyuer & pour l'Esté en Auril, & les peut-on transplanter en tout temps, & en cueille-l'on la semence de demy meure,à ce qu'elle ne saille hors de la coste.

Vertu de buglose. La buglose, principalement la fleur, apporte gayeté aux personnes qui en vsent souuent,parce qu'elle resiouyt le cœur, purge le sang,& conforte les esprits vitaux. Le boüillon ou aura boüilli la buglose, lasche le ventre. La racine qui aura porté trois tiges, pilée auec sa semence, & boüillie en vin,sert beaucoup contre les fiéures tierces. Le vin où aura trempé la fueille de buglose,oste toute tristesse.Ius de buglose,porreaux & persil meslez auec vin ou huile d'amandes douces, est vn souuerain remede pour faire auoir l'arriere faix aux femmes accouchées. Ius de buglose & de bourrache est vn antidote contre les venins beus & morsures de bestes venimeuses. La buglose ayant trois fueilles,pilée auec semence & racine,& beuë, profite fort contre les horreurs des fiévres tierces,& celle qui en a quatre, contre les frissons des fiévres quartes.Son eau distillée est singuliere contre les resueries qui suruiennent aux fiévres,& contre les inflammations des yeux.

Porreaux tant grands que menus. CHAP. XXI.

Porreaux. Orreaux tant longs que testus,ne demandent terre si riche ny amendée que les herbes cy-dessus nommées, & les peut on semer en tout temps,sinon que pour auoir la graine : il la faut semer en Decembre, Ianuier & Février, pour la cueillir apres le mois de Mars, & my-Aoust,& si dès qu'ils auront esté semez, marchez sur les rayons, & ne les arrousez que quatre iours apres.

L'on les plante quand ils sont creus de semence, ou par rayons quatre doigts l'vn de l'autre, & lors on ne leur oste rien que les cimes & bouts des fueilles,ou dans vn trou auec le baston, & adonc on leur esmonde ou eschargotte les racines & les fueilles auec des forces, en meslant du sable auec de la terre,ou les planterez pour faire deuenir gros,mesme en y mettant vn carreau sur la teste apres que les aurez plantez;ce sera en Auril,May,& tout au lõg de Iuin,pour en auoir en Esté,en Aoust, Septembre & Octobre, pour en auoir en hyuer; sur tout les faut sarcler,arrouser & fumer souuent,principalement les porreaux testus, Au demeurant pour les grossir bien fort, & mettez graine de concombre ou de naueaux dedans vne canne, ou casse percée,& inserez ceste câne dãs la teste du porreau en le replantant,ou biẽ si voulez auoir de grands & gros porreaux, faut mettre de leur graine, tant que trois doigts en pourrõt prẽdre en vn vieil linge,& sale,& l'inserer dãs terre,puis le couurir de fié & l'arrouser incontinent;car tout le monceau de la graine assemblé &vny fait vn grãd &

& gros porreau. Neron vſoit tous les matins des fueilles de porreaux auec huile pour auoir bonne voix, encores que le porreau ſoit nuiſible à l'eſtomach, pour eſtre fort venteux, s'il n'eſt cuit en vne ſeconde eau. Si vous mangez du cumin auant que manger des porreaux, voſtre haleine ne ſentira par apres l'odeur des porreaux. Les fueilles des porreaux cuites, appliquées ſur les hemorroides enflées & douloureuſes, y profitent merueilleuſement: les fueilles des porreaux pillées auec miel, & appliquées en forme de cataplaſme ſur la piqueure des araignées, ou ſur la morſure d'vne beſte venimeuſe, ſont ſouuerain remede. Ius de porreau meſlé auec vinaigre frotté ſur le front, appaiſe le flux de ſang par le nez. La ſemẽce du porreau pilée & beuë auec vin blãc ou vin doux, gueriſt la difficulté d'vrine. Ius de porreau beu auec vin blanc; aide à accoucher les femmes qui trauaillent. Semence de porreau, pilée auec myrthe, & ius de plantain, eſt ſouuerain pour appaiſer crachement de ſang & flux de ſang par le nez. Semence de porreaux iettée dedans vn vaiſſeau de vin empeſche que le vin ne s'aigriſe, & s'il eſt aigre le fait retourner en ſa bonté. Ius de porreau, ou le porreau boüilli en huile oſte la douleur des oreilles & les vers: le porreau cuit ſous les cendres & mangé, eſt ſingulier contre le venin des potirons, & pour chaſſer & diſſoudre l'yurongnerie. Si vous faites cuire le porreau auec vers de terre en huile iuſques à la conſomption de la tierce partie, puis en exprimez l'huile, ceſte huile ſera ſinguliere pour les vlceres & bruits d'oreille.

Vertus de porreau. *Venin.* *Flux de ſang.* *Difficulté d'vrine.* *Accouchement.* *Crachement de ſang.*

Quant aux porreaux menus, doiuent eſtre ſemez au Printemps, lors que les autres herbes ſont ſemées, leſquels fait bon voir à cauſe de leur fueilles ſubtiles & menuës, & qu'auſſi ils verdiſſent tout le long de l'année, iceux ſemblent eſtre les ciboules & ciuots, dont l'on vſe en ſalade pour temperer la fraiſcheur des autres herbes & ſalades, parce que les ciuots & ciboules n'ont point de teſte, ains ſeulement vne tige longue à la forme de porreaux.

Porreaux menus.

Pourceline ou Pourpier. CHAP. XXII.

LA pourceline aime eſtre ſemée en Féurier, Mars, Auril, May & Iuin, non en autre temps: car elle ne peut endurer le froid: elle vient en grande fecondité ſur couches battuës de vieil fien, ou en terre fort graſſe par ſoy, ou meſlée & ameublie de fien, principalement ſemée entre choux, oignõs & porreaux, & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à reuenir ſans labeur, toutesfois elle demande d'eſtre ſouuent arrouſée, afin qu'elle ne faſſe point de ſouche: elle doit eſtre miſe es ombres des arbres, & en mottes pleines d'herbes, non eſpaiſſes autrement elle ne pourroit bien dilater.

Pourceline

Le pourpier mangé guerit l'aſpreté des dents, empeſche le crachement de sãg, & eſtaint l'ardeur des reins, encor que ceſte herbe ſoit difficile à digerer & de peu de nourriture, appliqué ſur le front appaiſe les douleurs de teſte: mais ſur le nombril, fait mourir les vers des enfans. La decoction de ſes fueilles, ou de ſa ſemence, ou l'eau qui en eſt diſtillée, ſouuerain remede contre la diſſenterie, & les vers des enfans. Vne fueille de pourpier, & de farine d'orge, appaiſe la ſoif. Cataplaſme fait de pourpier, & de farine d'orge, appliqué ſur le foye, & flanc, fait vn œuure miraculeux contre les fiéures ardentes. L'iniment fait auec

Vertus de pourpier. *Diſſenterie, vers, ſoif, fiéures ardentes, fiſſures de léures.*

miel, & poudre de la racine de pourpier desseichée, guerist les fissures des léures & mains.

CHAP. XXIII.

Oignons, Ciboules, & Ciues.

OIgnons, ainsi nommez par les François, parce qu'ils ont vne seule racine ronde & blanche comme vne perle, que les Latins appellent *Vnio*, de la plus grande part soient blācs, ou rouges, ou ronds veulent estre semez en Ianuier, Féurier & Mars, en terre grasse, bien fumée, moite, bien espierrée, & amandée, ou en terre rouge qui soit friable, en laquelle viennent par excellence. Ils demandent estre replantez en Auril, loin à loin, bien sarclez, & souuent labourez pour les faire grossir, & deffendus du vent de Galerne. En eux faut remarquer vne nature contraire aux autres herbes & plantes, lesquelles sont en plus grāde vertu en croissant de Lune qu'en decours, au contraire de l'oignon, qui en defaut de Lune est plus vigoureux, en croissant plus sec & chetif. Ceux que l'ō veut reseruer pour auoir la graine quād ils ferōt leur tige, & commenceront à monter, faudra mettre entre deux des petites perches pour les tenir droits, & empescher que les vents n'abattent leur tige. On les cueille en decours en tēps serain & sec quand les fueilles commencent à seicher, & la semence commence à se noircir : car alors faut arracher les tiges entieres, & les seicher au Soleil : & dit on qui les seme & plante quand la Lune est sous terre ils en sentent plus fort & en sont plus menus; au surplus on les laboure ainsi que les porreaux, mais faut noter qu'ils aimēt la terre rouge, & veulent estre semez en beau temps, decours de Lune, de releuée, & estre incontinent arrousez; & que pour les faire venir grands, il leur faut en les plantant oster les cimes, & desnuer les testes: & vingt iours auant que les replanter, fouyr la terre, & la laisser seicher qu'elle n'ait aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne se pourriront point, il les faut plonger en eau chaude, & les seicher au Soleil, & apres qu'ils seront secs, les mettre dessus la paille d'orge, en sorte qu'il ne touchent point l'vn à l'autre. Qui choisir les voudra, les plus ronds & plus blancs sont beaucoup meilleurs que les roussastres ou rougeastres pour n'estre point si chauds ny si acres que les autres; les meilleurs de France sont ceux qui viennent à la Ferté-l'oignon, petite villes pres Estampes, dont elle porte le nom.

Garder de pourri les oignons. Choix d'oignons.

Vertu des oignons.

L'oignon encore que ce soit viande de villageois, est meilleur pour en vser que pour en gouster: car qui māgera tous les les iours oignons fort tendres auec miel à ieun, il en viura plus sainement, moyennant qu'ils ne soient tous recens: car les secs sont plus sains que les verds : les cuits plus que les cruds: les confits meilleurs que les secs, parquoy les secs doiuent estre choisis pour en vser en salades, fricassées, hachis, pastez, sauces, potages de febues, & autres vsages.

Poil. Oreilles ordes. Hydropisie. Mules aux talons.

Le ius d'oignon fait reuenir le poil, nettoye les oreilles sordides & purulentes, oste les taches blanches, tant de la face que de tout le reste du corps : auec ius de fenoüil, guerist l'hydropisie qui commence : attiré par le nez, purge le cerueau: meslé auec graisse de poule, desseiche les mules aux talons : appliqué auec linge sur les brusleures, les appaise & oste la douleur : meslé auec fort vinaigre arreste le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines auec vn plumaceau.

L'oignon cuit en la braise, & mangé auec succre, huile & peu de vinaigre, guerit la toux, & est propre aux astmatiques, & ceux qui ont courte haleine: ostez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulucrisé, estouppez le trou, & faites cuire l'oignon ainsi accoustré sous les cendres chaudes, quand il sera cuit exprimez-le; ce ius est singulier pour les bruits d'oreilles & surdité, instillé dans l'oreille. L'escorce grossiere de l'oignon bruslée ou rostie sous les cendres ardantes, appaise les douleurs inueterées de teste & migraines, si vous en mettez vn petit morceau malaxé ou arrousé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du costé de la douleur de teste. L'oignon pilé auec beurre frais appaise les douleurs d'hemorroides. Pilé auec miel & sel, est remede souuerain pour les morsures de chien enragé, & autres bestes semblables: meslé auec graisse de poule, oste les taches rouges & liuides de la face: cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun, & appliqué en forme de cataplasme sous le nombril, appaise les tranchées des femmes accouchées, cuit à la braise, & meslé auec leuain & huile de lis, fait apostumer les tumeurs: ostez le cœur de l'oignon, remplissez la cauité de theriaque ou mithridat dissout & pestri auec ius de citron, estouppez le trou d'icelle cauité remplie auec la roüelle qu'en aurez coupé, faites le tout cuire sous les cendres chaudes, si long temps que le tout soit bien incorporé, & maceré ensemble, puis espraindrez l'oignon ainsi cuit, & baillez à boire ce qui sera esprimé à celuy qui sera frappé de peste, & le faites incontinent coucher, bien couuert, afin qu'il suë. Ce remede n'a son pareil contre la peste, moyennant que la sueur suruienne incontinent. *Morsures de chien enragé.* *Taches rouges.*

Quand aux ciboules & ciuots, ils approchent beaucoup de plus pres aux oignons, ainsi que l'on peut discerner par la saueur, qu'aux parreaux, ausquels ils ne ressemblent que de leur tige & en ce qu'ils n'ont point de teste ils doiuent estre semez au Printemps, ainsi que les autres herbes, en mesme terroir que les oignons, ils sont fort plaisans és salades pour tremper la froideur des autres herbes froides. *Ciboules, ciuots.*

Ails. CHAP. XXIV.

Ails, ainsi que bien sçauent les Gascons, Bearnois, Limosins & Perigourdins, veulent estre plantez en mesme temps que les oignons, la Lune estant nouuelle, pour estre gros, non de leur teste entiere: mais des petites dausse, parties esquelles l'on aura diuisé & departy de leur teste, seront plantez loin à loin sur couches diuisées par seillons, semblables aux rayons des terres du pays de Beausse, afinque les eaux d'hyuer ne les puissent gaster: car ceste plante demande terre seiche & peu humide, tres blanche & non beaucoup fumée ny beaucoup grasse. *Ails.*

Quand ils auront ietté trois fueilles les faudra sarcler le plus souuent que l'on pourra: car ils deuiendront plus beaux, & leur semence en sera plus grosse. Qui les veut faire auoir grosse teste, auant qu'ils iettent leur tige, leur faut oster leurs cimes, ou les fouler aux pieds, par ce moyen le suc retournera aux espics. Ils viennent aussi de graine, mais tardiuement: car la premiere annee ils ont la teste du porreau: la seconde ils cōmencent à auoir des testes, la troisiéme ils sōt entierement parfaits. Si vous les semez au decours de la Lune, & les arrachez aussi quand la Lune est sous terre, vous aurez des ails qui ne sentiront si fort, au- *Ails doux.*

contraire si les semez au croissant,ou quand la Lune est nouuelle. Pareillement ils auront vne saueur douce,si quand vous les semez, vous plantez parmy eux noyaux d'oliues:& si en les semant vous leur mettez à costé vn clou de giroffle escrasé tenant à tenant, ils en retiendront l'odeur & le goust : aussi seront-ils de meilleur goust si vous les faites en bon moust vn iour auant que les semer,& si les faites tremper dans du laict deux iours auant que les semer, ils en deuiendront plus grands & meilleurs.Le temps commode & propre à les cueillir est en decours,en temps serain & sec,quand leur tige ne se peut plus soustenir, ils se gardent bien nuds sur la paille,ou pendus à la fumée en la cheminée,ou trempez quelque peu en eau salée.Et pour les garder long temps, faut laisser bien meurir, & iceux cueillis les tenir au Soleil tant qu'ils seichent tresbien, puis les mettre en lieu qui ne soit point humide, & où toutesfois le Soleil ne donne point : car ils ne dureroient gueres. Vray est que pour les semer par apres, ne faut ny les mettre à la fumée,ny les tremper en eau salée:car telle garde les rend steriles.

Garde d'ails.

Vertus de l'ail.

L'ail en viande apporte vn odeur assez mal plaisante à la bouche, & pour s'en guarantir,faut manger incontinent apres vne febue cruë, ou vne coste de poirée bruslée es cendres,ou de l'ache,ou du persil tout vert,ou pour le mieux, si tu te delecte au goust de l'ail,sans en retenir mauuaise haleine,vse de vinaigre, dans lequel il y ait trempé, ou bien fais frotter auec ails les plats où tu mangeras ta viande,par ce moyen tu en auras le goust à la bouche,& si ton aleine n'en sentira aucunement mauuais.

Goust d'ails.

Peste.

L'ail mangé à ieun est la theriaque des gens rustiques en temps de peste : & autres maladies dangereuses, mesme contre toute sorte de venin. Vray est qu'il excite la soif,& chaleur par tout le corps, & fait douleur de teste,quand l'on en vse souuent,lesquels accidents corrigerez facilement, si mangez de l'ache ou persil incontinent apres. Plusieurs, principalement les Biarnois,au commencement du Printemps, nommément le premier iour du mois de May, mangent tous les matins des ails auec beurre frais,par ce remede ils esperent qu'ils seront sains & forts toute l'annee.

Morsures de chien enragé.

L'ail appliqué en forme de cataplasme sur morsure de serpent ou de chien enragé, est souuerain remede.Liniment fait d'ail,sel & vinaigre, fait mourir les lentes & poux.

Lentes, Poux. Colique. Toux.

La decoction des ails entiers baillee en clysteres, ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation,appaise la douleur de colique,& chasse les vents.

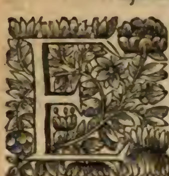
Contre toux inueteree & de cause froide,sert beaucoup de frotter plante des pieds,l'espine du dos & les poignets, d'vn onguent, ou liniment, preparé de trois ails,bien pilez & battus en sein de porc. Contre douleurs de dents de cause froide, rien n'est meilleur que de tenir en la bouche vinaigre ou decoction d'ail,ou appliquer sur la dent dolente trois dausse d'ail pilees en vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire manger des ails auec beurre frais, ou bien leur faire cataplasme sur l'estomach. Ceux qui ont difficulté d'vriner, ou qui sont suiet au calcul, reçoiue grand allegement à manger des ails.

Douleurs de dents. Vers.

Difficulté d'vrine. Oyseaux.

Pour garder que les oiseaux ne fassent tort aux fruicts nouueaux des arbres, faut pendre aux rameaux des arbres quelque quantité d'ails.

Eſchalottes ou appetits. CHAP. XXV.


Schalottes ou appetits,ſemblables ſont aux ails en ſaueur & odeur : mais en tige & en façon de fueilles reſſemblent aux oignons, ſauf que de leur teſte en ſortent pluſieurs gouſſes qui produiſent pluſieurs menuës fueilles & rondes, il viennent mieux d'eſtre plantez que ſemez:car quãd ils ſont ſemez,il n'en faut eſperer grande beauté auant la ſeconde année.On les peut planter depuis le premier iour deNouembre,iuſqu'au mois deFéurier,pour auoir le fruict au Printemps prochain, & ſe plantent comme les ails:mais cependant les faut cueillir auant que la violette de Mars fleuriſſe,car ſi on attend qu'elle ait fleurs, on les trouuera bien fort diminuez & chetifs.L'on pourra cognoiſtre quand ils ſeront meurs,ſi l'on voit que leurs fueilles ſe deſſeichent par bas. Pour leur faire auoir grandes & groſſes teſtes,faudra mettre à l'entour de leurs racines des carreaux,comme auons dit des porreaux. *Eſchalottes.*

Quand à l'vſage des eſchalottes,il n'en faut eſperer grande aide ny profit,ſinon pour ceux qui ſont plus adonnez à leurs voluptez qu'à leur ſanté : car l'eſchalotte ne ſert à autre choſe qu'à inciter les perſonnes aux actes veneriens, & à auoir bon appetit:elles ont les meſmesvertus de l'ail,ſinon en ce qu'elles ſont faſcheuſes à l'eſtomach,à cauſe de leur gouſt plus acre & ſubtil. *Vertus des eſchalottes.*

Perſil. CHAP. XXVI.


E perſil ne requiert pas grand labeur,& aime terre pierreuſe & ſablonneuſe,à raiſon dequoy eſt appellé perſil:Ne demande auſſi grand ſolage, parquoy ſera bon le ſemer ſous les treilles.Sur tout il demande eſtre fort arrousé;&qu'ainſi ſoit, quand il eſt ſemé ou planté pres de quelque fontaine ou ruiſſeau, il croiſt fort beau & en grande quantité. Et ſi quelqu'vn en veut auoir qui ait les fueilles larges, faut qu'il mette dans vn linge clair tant de graine qu'il en pourra prendre auec trois doigts, & la mettre ainſi dedans les carreaux, ou bien faut mettre dedans vne crotte de chéure quantité de graine de perſil, & le planter ou ſemer ainſi,& qui le voudra creſpu, il faudra piler la graine d'vn pilon de ſaux, tant qu'elle ſe deſcouure & deſpoüille,puis l'enuelopper en linges, & la mettre en terre. Autrement ſans auoir cette peine, on le peut faire creſpu en quelque ſorte qu'il ſoit ſemé,ſi on roule vn cylindre ou pierre ronde par deſſus auſſi toſt qu'il commence à croiſtre;il fait bon le ſemer depuis la my-May iuſqu'au ſoleiſte, car il demande aucunement la chaleur.Sa ſemence d'vn an ne vaut rien pour ſemer: car tant plus vieille eſt la ſemence, tant mieux vaut & en dure plus long temps ſans eſtre ſemé: en ſorte qu'il ne ſera beſoin en ſemer ou planter de 5.ans,encore qu'eſtant ſemé il ne ſorte pluſtoſt hors de terre qu'au 60. iour.Toutesfois pour le faire auancer & croiſtre bien toſt,faut que ſa graine trempe en vinaigre quelque temps,puis ſoit ſemée en terre bien labourée &réplie à moitié de cédre de coſſats des febues: & dés qu'elle ſera ſemée,l'arrouſer ſouuent & legerement auec bien peu d'eau de vie, incontinent apres l'arrouſement la couurir par deſſus de quelque piece de drap,afin que ſa chaleur s'exhale *Perſil.*

par ce moyen en bien peu d'heure elle commencera à sortir, & alors la faudra descouurir de la piece de drap, & l'arrouser souuent, parce qu'elle iettera vn tige haut & grand à merueille.

Vertu du persil. Accouchement. Haleine puante.

Cataplasme fait de fueilles de persil auec mie de pain blanc, guerit les dartres, resout les tumeurs des mammelles, & fait perdre le laict aux femmes accouchées. Le ius de persil tiré auec vinaigre, & meslé auec bien peu de sel, aide à accoucher aux femmes qui sont en trauail. L'vsage frequent de persil oste le puanteur d'haleine, principalement à ceux qui ont beu trop de vin, ou mangé des aulx; parquoy ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauuaise haleine, doiuent estre munis de fueilles recentes de persil, pour mascher ou tenir en la bouche.

Vriner, colique, douleur de reins.

La decoction des racines ou fueilles de persil, sert à prouoquer les mois des femmes, à faire vriner, à ietter grauois retenu aux conduits de l'vrine, & appaiser la colique & douleur de reins, appliquée en forme de fomentation sur les parties dolentes: sert aussi aux opilations de foye, meilleur ce neanmoins pour les phlegmatiques que bilieux & sanguins.

Poissons

Les fueilles recentes de persil espanduë sur l'eau des estangs, & piscines, recreent & resiouyssent les poissons malades.

Roquette & Targon. CHAP. XXVII.

Roquette.



ROquette, herbe frequente aux salades, bonne pour temperer la froideur de laictuë, se peut semer & planter, tant en hyuer qu'en Esté: car elle ne craint le froid, ny autre importunité d'air, ne requiert grand labeur, aime toutesfois d'estre sarclée & fumée en terre sablonneuse.

Vertu de la Roquette

La Roquette ne se doit manger seule à part, pour l'excessiue chaleur que elle porte à ceux qui en vsent, aussi on luy donne pour compagne la laictuë quand l'on en veut manger en salade: car l'vne tempere l'autre. Et est bonne neanmoins pour faire vriner, appliquée en forme de cataplasme sur le penil: & dit on que trois fueilles de roquette cueillies de la main gauche, & pilée en hydromel, prise en breuuage, sont souueraines contre la iaunisse & dureté de rate. La roquette cuite & meslée parmy du succre, guerit la toux des petits enfans.

Iaunisse. Dureté de rate. Targon.

Targon, que les iardiniers nomment Estrangon; se fait de graine de lin picquée en plusieurs endroits de la teste d'vn oignon rouge, qui soit le plus fort qu'on le sçauroit trouuer, & mise en terre bien fumée, & apres qu'il aura germé la hauteur d'vn pied ou enuiron, il en faut prendre la bouture; & la replanter en mesme terre, & l'arrouser souuent.

Le targon a mesme vertu que la roquette, & ne se doit manger à part & seul, mais auec laictuës & herbes semblables.

Ache, cerueil, Coq & sanemonde. CHAP. XXVIII.

Ache.

AChe doit estre semée en terre bien labourée & pres d'vne muraille: car elle aime l'ombre, & vient bien en tout terroir. Et apres qu'on l'aura vne fois semée, si on ne l'arrache du tout, en y laissant vne tige d'an en an pour grainer elle durera à iamais, & ne la faut gueres sarcler. On la peut semer depuis le mois de Feurier

Iusques au premier iour de Septembre, elle a vertu semblable au persil, non pour en manger, mais pour medecine; elle est bonne aussi à toute meurtrisseure & sang figé de quelque coup que ce soit: son huile aussi sert à plusieurs maladies, & sur tout aux escorcheures qui viennent au dedans du gosier, si on oingt souuent la partie offensée, vray est que l'ache excite le mal S.Iean, si nous croyons à Pline: combien que Galien en la curation de l'epilepsie ordonne les racines d'ache & de persil. I'ay experimenté plusieurs fois que les fueilles d'ache maschées toutes cruës, prouoquent les mois des femmes.

Le cerfueil, dit des Latins *Cerfolium*, aime estre semé sur terre bien fumée en Féurier, Mars & Auril, aucunefois en Aoust & Septembre, pour en auoir l'hyuer, & veut estre souuent arrousé. *Cerfueil.*

Le cerfueil excite l'appetit, & est souuerain pour faire vriner & purifier le sang. *Vertu du cerfueil.*

Coq & Sanemonde, dit des Latins *Cariophylata*, herbes fort plaisantes pour donner quelque goust d'espice aux potages & salades: veulent estre semées en Auril & May, & transplantées en Nouembre. *Coq & Sanemonde.*

Toutes deux ont goust de poyure & cloux de giroffle, parquoy elles sont bonnes à conforter l'estomach. Aucuns pour exciter l'appetit en font sauce verte auec ozeille, pour manger auec la viande. Les Medecins prisent beaucoup le coq en decoction pour les vertigenaux, stupides, epileptiques, asthmatiques, hydropiques, icteriques, mesme pour les coliqueux, graueleux, difficulté d'vrine, suppression de mois, pour aider à accoucher, pour auoir l'arriere-faix.

Asperges. CHAP. XXIV.



Sperges croissent grosses, en terre grasse, spongieuse, bien nettoyée, bien labourée, pleine & vnie ne demandent estre arrousée, sinon quelque peu en Automne. L'on les seme au Printemps à la Lune nouuelle; mais il vaut mieux planter les racines, lesquels peuplent mieux & plustost que les semences. Soient semées ou plantées de racines, faut ce faire en fosses profondes de trois doigts, & larges de tous les costez d'vne bonne brassée, distantes l'vne de l'autre d'vn pied de long: mettez deux ou trois graines en chacune fosse distantes l'vne de l'autre enuiron de neuf doigts, quarante iours apres les graines s'amassent & ioignent ensemble, & se font vn. Apres les auoir plantées en pied, faut ietter par dessus la troisiéme partie de la terre ostée des fosses, qui soit criblée auant que l'y mettre, auec vn crible de fer, afin que le Soleil puisse penetrer plus auant, & tirer à soy les asperges; apres cela les faut sarcler souuent, & amender en Octobre de fien pourry de cheual, de brebis, ou de volaille, ou pour le mieux de la bouë & ordure des esgousts & cloaques, & la poussiere qui sort de la laine, quand est battuë, & par dessus abondance de pepin & marc de vigne & raisins; en Féurier souuent faut renouueller leur terre, & par dessus ietter fien nouueau; la seconde année faire le pareil, aussi en Féurier en Mars, mesmement tous les ans en Octobre. Vray est qu'il les faut transplanter la seconde au troisiéme année, & cependant ne les coupper que iusques au troisiéme an, & encore au mois de May. Au lieu de les transplanter, vaudroit mieux descouurir leurs racines, & en oster les super- *Asperges.*

fluës pour les planter ailleurs, & les nettoyer des flestries & corrompuës, d'autant que les asperges ne doiuent iamais estre remuez de leur lieu, sinon quand elles sont trop espaisses: car se faisant deux ou trois ans de suite, on ostera toutes celles qui sont enlassées & fresles, ains nettoyerez celles qui resteront, lesquels on couurira de pied en pied auec vn peu de fien fort bien saisonné, pourry & meslé auec autant de terre criblée; criblant encor le surplus qui estoit dessus auparauant, & le remettant en sa place, ainsi qu'on l'y a trouué.

Moyen d'auoir quantité d'asperges.

Quoy qu'en soit, l'année d'apres qu'elles seront plantées, on leur pourra bien oster quelques vnes de leurs tiges, & en laisser d'autres pour grainer. Les tiges qu'on ostera seront couppées, non arrachées, de crainte de faire tort à la racine. Pour auoir belles asperges & en quantité, couurez le fond des fosses de cornes de bestes, ou semez au rayons où vous les planterez, poudre de cornes de moutons ou de beliers sauuages, ou autres, & puis les arrouserez. C'est pource qu'aux prez ils viennent naturellement. Autres disent (choses toutesfois admirables) qu'il ne faut que percer lesdites cornes, & les refouyr en terre bonne, elles produiront asperges, Et pour faire que souuent les asperges produisent, il faut cerfoüer, sarcler, & ouurir les racines apres auoir cueilli le fruict & espandre par dessus poudre de cornes de bestes: car la plante estant traittée portera fruict autres fois.

Asperges peut croistre de la corne de mouton.

Vertus de l'asperge.

L'asperge est vn fruict delicat & sain à chacun, & sur tout quand est grosse & tendre, douce & non trop cuite: elle rend l'appetit à vn malade s'il en vse auant le repas: fait vriner outre les obstructions des reins & du foye. Sa racine appliquée sur les dents dolentes, appaise la douleur seiche, & fichée és dents les desracine: mise en decoction, & beuë souuent, dissout la pierre & calcul: fait auoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'vrine puante.

Cresson & berle.

Cresson & berle. CHAP. XXX.

CResson de cailler & alenois, & ainsi dit: parce qu'il croist en tout temps, & est de grande nourriture: *& aussi la berle* aiment les lieux humides & les riuages des fontaines & petits ruisseaux, parquoy ne demandent autre labeur és iardins, sinon d'estre plantez pres la laictuë pour bien venir, & d'estre tousiours arrousez, & qu'elles ayent tousiours l'eau au pied.

Vertu du cresson & du berle.

Tous les deux sont fort bons és salades de laictuës, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'vriner & outre ce le cresson de iardin mis en cataplasme resout les carboucles, les gouttes sciatiques, les furoncles, & toutes autres sortes d'apostumes, principalement s'il est meslé auec leuain, fait mourir les vers. Son ius beu auec ius de menthe & vin fait le pareil. Le ius de cresson instillé dans l'oreille guerist la douleur des dents venant de cause froide. Contre, paralysie de la langue, la graine de cresson maschée & tenuë en la bouche est bonne. Contre paralysie des autres membres, faut appliquer sur lesdits membres sachets pleins de graine de cresson, qui ayent boüilli en vin: mesme remede est bon pour la colique.

Douleurs de dents.
Paralysie.
Colique.

La berle en fomentation conforte l'estomach refroidy, prouoque les mois, molifie la matrice, & la prepare à conceuoir: dissout la colique de la matrice, si la fricassez auec armoise sur vne poësle ardante l'arrousez de vin vermeil, &

l'appliquez sur le ventre, elle est fort singuliere pour les douleurs de matrice apres l'accouchement; si auec fleurs de camomille & fueilles d'armoise, toutes hachées menuës & incorporées auec quatre iaunes d'œufs, vous fricasserez le tout dans la poësle auec huile de lys, & l'appliquez chaudement sur le ventre & nombril; son ius frotté à l'entour des testicules, arreste les pollutions nocturnes: cataplasme fait des fueilles de berle, des fuilles & racines de raues, des racines de persil, le tout haché menu, & fricassé auec vin pur & beurre, appliqué sur le petit ventre & aisnes, fait pisser l'vrine de long temps retenuë.

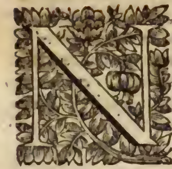
Saffran. CHAP. XXXI.

QVant au saffran, comme sera dit cy apres, il aime terre moyenne, non forte, ny fumée, & toutesfois bien aërée, exposée au Soleil & bien beschée, & vient bien és lieux où l'on aura planté l'oignon. Il n'aime l'eau, craint la souris & la taupe, & vient mieux planté d'oignon que de semence. N'est pas semé, mais ses oignonnets & testes semblables aux oignons de lis, porreaux ou scilles, sont plantées par seillons en Auril ou May, & laisse-l'on premier que les planter, meurir les oignons amoncelez enuiron huit iours à l'ombre du Soleil, en quelque lieu qui ne soit point humide, & les plante-l'on auec la racine en terre bien fouye, & loin l'vn de l'autre enuiron demie paume, & trois doigts en profond, & il vient mieux d'estre pietonné. Il fleurit tous les ans en Automne vn mois continu, & incontinent la laisse choir: mais il garde la fueille l'hyuer entier bien verte iusques au Printemps auquel elle commence à se flestrir, & n'apparoist aucunement en Esté; il peut endurer estre planté iusques à neuf ans, & lors s'il est transplanté ailleurs pourra encor profiter. Vray est qu'il porte plusieurs espics & noyaux, lesquels faut oster de trois en trois ans, autrement l'herbe seroit suffoquée. Aucuns les plantent, & pour le mieux depuis la my-Aoust, iusques à la my Septembre, & mettent à leur racine quantité de grappes de raisins tirées de dessous le pressoir, & les laissent en terre deux ou trois ans; & chacune année, en Auril & May, l'on lie l'herbe qui sera seiche, & la refoule-on aux pieds enuiron deux doigts en fonds, sans offencer l'oignon; & apres auoir bien nettoyé les herbes quand la fleur sera meure, comme en Aoust & vers l'Automne l'on la cueillira au matin au Soleil leuant, & la reseruera-on en lieu clos & seichement. Au surplus on cognoistra le bon saffran s'ils est fort gras, si tenu dans la main il fait bruit; si mis dans quelque liqueur il se dissout; si manié auec la main, & porté au visage il donne quelque morsure aux yeux; s'il est de couleur dorée; s'il teint les mains de sa couleur, & s'il a vn odeur quelque peu acre & poignante qui n'est pas beaucoup fragile. *Saffran.*

Le saffran pris en bien petite quantité est bon pour foiblesse d'estomach & faillance de cœur, preserue de s'enyurer, & guerist de morsure de serpent & araignée, en grande quantité soit prins par la bouche, ou appliqué par dehors excite tourmens & douleurs de teste, & aporte vn broüilard aux yeux. *Beauté de saffran.*

Naueaux ou Nauets. CHAP. XXXII.

Nauets.


Aueaux & nauets appellez des Latins *Nappi*, sont deux sortes de mesme espece, neantmoins differens en saueur, couleur & grosseur: car les naueaux sont plus gros tirans sur le iaunastre, de goust moins plaisant, les nauets sont moindres, blancs & beaucoup plus sauoureux; tous deux se sement d'vne mesme façon en terre bien beschée, amandée & renduë bien meublée, afin qu'ils puissent loger bien auāt leur racine, ou bien en terre que l'on veut deffricher, ou en estoules qui auront esté nouuellement bien labourées, ou entre le mil & le panic: & meslé l'ō la semence parmy la terre en poudre menuë, pour la semer plus clair, & ne doigt estre plus vieille de trois ans: car quand elle passe trois ans elle produit des choux: & si la semence a esté trempée ou moüillée en laict, ou moust, ou hydromel deux ou trois iours auant la semer, ils en seront meilleurs infiniment. Et s'ils viennent dru, l'on en oste vne partie pour transplanter ailleurs: ils les faut bien sarcler & bescher, & garder les plus beaux & plus grands pour en auoir de la semence, l'on les seme en Aoust. Pour les semer on doit attendre que la terre ait esté nouuellement arrousée de pluye, car ils en viennent mieux. Et sur tout ne faut qu'on les seme en terre ombrageuse: car les ombres leur sont du tout contraires, encores que la terre soit bonne & fertile. On les cueille en Nouembre, & les garde-on en hyuer sur le sables és caues, pour les manger durant l'hyuer & temps de Caresme. Ie m'en rapporte à ceux de Maison & Vau-Girard pres Paris, lesquels en font cueillette & amas tous les ans pour les vendre à Paris.

Cueillettes & garde de naueaux.

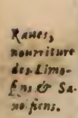
Vertus des naueaux.

Ce fruict est venteux, & engendre des vers aux petits enfans pour sa douceur, ains les faut manger auec moustarde; vray est que leur graine resiste au venin, c'est pourquoy il entre en la theriaque: Elle fait aussi mourrir les vers meslée auec ius d'orange ou de limons. Et pousse hors la petite verole & rougeole auec decoction d'adientos ou de lentilles, elle prouoque l'vrine si la meslez en esgale quantité auec graine de lin, & la baillez à boire auec vin: fait vomir les cruditez de l'estomach prise auec oxymel & eau tiede. Les Egyptiens en font de fort bonne huile.

Raues. CHAP. XXXIII.

Raues.


Aues, dites en Latin *Rapa*, sont de deux sortes, rondes & longues, & ne sont beaucoup differentes des naueaux & nauets sinon en grosseur & en saueur: car les raues sont de beaucoup plus grosses & d'vn goust plus plaisant que les naueaux. Ie m'en rapporte aux Limosins & Sauoisiens qui n'ayans quantité de grains, n'ont viande plus exquise que les raues, qu'ils appellent radix, ou rabiolles, & pour ce regard sont sur tout soigneux de leur culture, comme d'vn rapport de la terre, qui leur est autant, voire plus cher & plus necessaire que le froment; car ils nourrissent eux & leur bestail des fueilles, tiges, caulicules, sommitez & racine de raues: de sorte qu'ils crient à la faim quand en leurs pays les raues sont gelées, ou ont receu quelque iniure du Ciel.


Raues, nourriture des Limosins & Sauoisiens.

La façon de les cultiuer est quasi semblable à celle des naueaux, vray est qu'elles demandent estre semées fort druës & espoisses, non claires, autrement elles viendront fort petites & chetiues plustost en Septembre qu'en autre temps, en terre moite bien fumée & soigneusement amendée, parce qu'elle se resiouyssent & deuiennent plus belles & de meilleur goust par le froid, neiges & broüillards qu'en temps serain, qui est la seule cause qu'au pays de Sauoye & Limoges elles y croissent douces, tendres, belles & grosses, à raison des broüillards, neiges & froidures qui y sont frequentes. Quand on les seme au renouueau, faut se donner garde que leurs fueilles ne soient rongées d'araignées & autre vermine : & pour les deliurer de ce malheur, sera bon vn iour auant qu'on les vueillos semer, de mesler parmy leur graine de la poudre que l'on trouue sur le plancher, ou bien de la suye du four ou cheminée, ou faire tremper leur graine en ius de iombarde, puis les arrouser d'eau, afin qu'elle en prenne quelque humidité, & quand elle sera ainsi destrempée, la semer le iour ensuiuant.

C'est vn miracle en nature que d'vne tant petite graine croist vn fruict si gros, lequel aucunesfois poise iusques à trente ou quarante liures. Faut sur tout donner garde que leur semence ne soit plus de trois ans : car autrement au lieu des raues elle produira des choux. Pour les auoir belles & grosses, dés qu'elles seront aussi grandes que le doigt, les faut transplanter loin à loin, puis les couurir de terre & fouler bien fort; car le suc qui se fust conuerty en fueilles & tige, se conuertira à l'augmentation de la racine. La cueillette s'en doit faire en Nouembre, & pour les garder le long de l'Hyuer, faut les enterrer en fosses, ou les couurir de fueilles, ou de semence de moustarde. *La graine de raues est fort petite. Belles raues. Garde des raues.*

L'vsage des raues n'est pas fort bon pour la santé, toutefois leur decoction est fort souueraine pour lauer les pieds des podagres. *Vertus des raues.*

Les cousteliers & armuriers asseurent que les cousteaux, dagues, espées, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge, dedans le ius de raues meslé auec esgale quantité de l'eau ou ius exprimé des vers de terre contus, rendent leur tranchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Raiforts. CHAP. XXXIV.

RAiforts sont proprement ce que l'on appelle en Latin *Raphanus*, en Italie Rauanels, & à Paris raues, desquelles on vse auec les viandes, en forme de salade pour exciter l'appetit. Ils viénent mieux d'estre plantez que semez, & y a deux saisons de les planter ou semé: sçauoir est en Féurier au defaut de la Lune; & si nous voulons auoir du fruict au temps nouueau, & en Aoust, ou Septembre, si en voulons auoir plustost: & ceste-cy sans doute est la meilleure, parce que le raifort en téps froid & humide croist en racine, & en est plus tendre: mais en téps chaud & sec croist en tige, & en fueille. Si tost qu'ils sont semez, prennent incontinent racines, desquelles faut pietonner les fueilles, afin que la racine vienne plus grosse, autrement icelle racine se conuertira tout en fueilles : faut aussi les cueillir dedans deux ou trois mois, autrement graineront aussi tost, & les mettre en terre sous le sablon, apres les auoir effueillez. La maniere de les gouuerner, est de les mettre bien auant en terre fort labourée, remuée en fonds *Raiforts.*

Raiforts contraires au vin. *Raiforts doux.* *Bonté de raiforts.*

& fumée,& apres qu'ils sont grandelets,les recouurir encores de terre, & leur oster les fueilles;car ils viennent plus doux & plus plaisans. Ne les faut planter ny semer à l'entour des vignes ou de treilles;car ils sont du tout ennemis de la vigne,laquelle font couler par leur voisinage, à raison de leur acrimonie. Aussi l'on dit que les raues empeschent l'yurongnerie, parce qu'ils diminuent beaucoup de la vertu du vin,Pour auoir raiforts doux, leur graine doit estre trempée en vin miellé,ou ius de raisins boüillis. Et faut les arrouser souuent d'eau salée pour les auoir plus tendres & moins aigres: car l'eau salée diminuë beaucoup de leur amertume. Aussi nous voyons que coustumierement on les mange auec sel & vinaigre. On cognoit leur bonté par leurs fueilles, lesquelles tant plus sont douces à manier, tant plus tendres & plaisans à manger sont les raifort. L'escorce aussi demonstre le semblable, car tant plus nuë elle est, tant plus gracieux sont les raiforts.

Vertus des raiforts.

Les Medecins tiennent que les raiforts entre autres incommoditez, sont ennemis des dents, excitent des rots à la bouche de ceux qui en mangent, mais telle incommodité se peut corriger, si incontinent apres l'on mange quelques brins d'hyssope, de thin,ou d'origan,ou si on les mange auec l'huile; ioint que pour ceste seule incommodité ils apportent mille autres profits pour la sãté des personnes. La racine des raiforts recens hachée menu, arrousée de vin blanc tout pur, eschauffée dans vne poësle,appliqué sur le petit ventre, fait pisser abondamment l'vrine retenuë de long temps. Le ius d'icelle racine beu la quantité de deux onces,auec vin de maluoisie fait le pareil,Prenez vne once de l'escorce des raiforts, autant de fueilles de Mercure, quatre grains de saffran, vne drachme de Cassia odorata,deux drachmes de ius de sabine, triturez le tout ensemble dedans vn mortier, enfermez dedans vn linge; cela mis dedans la nature est fort singuliere pour aider aux femmes qui sont en trauail d'enfant. Le ius de la racine de raiforts meslé auec huile d'amandes douces ou ameres & quelque peu de vin blanc,& vn petit brin de collocynthe, le tout eschauffé au feu,& exprimé, puis instillé dans les oreilles appaise les vents & bruits d'oreilles: beu auec hydromel guerit la iaunisse. Leurs fueilles cuites en potages au lieu de choux, deliurent les opilations du foye & de la ratte. Leur semence pilée & passée auec vin blanc, est souueraine contre toute sorte de venin, & autres maladies dangereuse. Leurs racines mangées à ieun preseruent de tous venins. L'on tient pour asseuré que les raues trempez en vn vin puant en ostent du tout le mauuais goust. Elles nettoyent les taches du visage, guerissent les playes du corps, marques de scions de verges, & remplissent les lieux où il n'y a point de poil.Sur tout il n'y a point de remede plus certain contre douleur de reins, pierre,grauelle & difficulté d'vriner que de boire soir & matin à l'issuë & entrée du lict,enuiron deux ou trois doigts de vin blanc tiede, où ayent trempé l'espace de huit heures escorce de raues, auec la quatriéme partie de noyaux de nesfles puluerisez. Pour mesme effect l'on peut preparer vin pour en vser long temps,où l'on ait fait tremper quelque temps poudre de raues desseichées. Ie ne veux oublier à mettre par escrit,que le frequent vsage de raiforts fait auoir quantité de laict aux nourrices.Que l'eau tant puante soit elle où auront boüilly raiforts en deuiendra meilleure,qu'il ne la faut manger à la fin, mais plustost à l'entrée du repas, quoy qu'en vueille dire Dioscoride, afin qu'elle descende incontinent,& n'empesche point la digestion des autres viandes.

Trauail d'enfant. *Bruits d'oreilles.* *Mauuais goust.* *Taches.* *Grauelle, calcul.* *Quantité de laict.*

Panis, Pastenades, Carrotes, Cheruis.

Chap. XXXV.



Anis, pastenades, carrotes & cheruis, se sement tout d'vne mesme façon en terre bien beschée, espierrée, nettoyée, esmondée de toutes autres bestes & racines, fumée & labourée fort auant : mais il ne les faut semer espais, afin qu'ils croissent plus grands & plus gros. Si tost qu'ils seront semez les faut arrouser, & si le temps se porte sec, vne fois la semaine, tãt qu'ils soient bien leuez. Ils se plãtent aussi de mesme façon: & le temps de les semer & plãter est en Automne, & au renouueau: toutesfois l'Automne est le meilleur, pour en auoir au temps de Caresme. Qui veut que les racines soient belles, grandes & grosses, leur faut souuent oster les fueilles, faut les cueillir demy an apres qu'ils sont semez, en oster les fueilles, & les garder sous le sable, principalement en Hyuer, car la gelée les fait corrompre. *Panis, pastenades carrotes & cheruis.*

Les pastenades se peuuent conseruer vn an entier ou deux en terre, tellement qu'on en trouue par la cheute des fleurs, de vieilles & de nouuelles, qui sont bonnes l'hyuer & en Caresme, soit frites ou autrement. *Vertus de pastenades.*

Toutes ont vertu de faire vriner, d'appaiser les douleurs coliques, & de prouoquer les mois des femmes : leurs fueilles pilées & mises sur les playes qui viennent aux iambes y sont tres profitables.

Seneué & pauot. **Chap. XXXVI.**



E seneué aime terre grasse, & se seme auec la poudre auant l'hyuer & apres, & le faut souuent sarcler & arrouser, ne demande toutesfois d'estre semé trop espais: car il le multiplie facilemẽt. Là où il aura esté semé est difficile à desenger puis apres; la semence se garde cinq ans, laquelle tant plus recente elle est, tant meilleure est pour semer & pour manger. L'on cognoit sa bonté quãd rompuë ou concassée auec les dents, on la trouue verte par le dedans, non blanche: car si elle est blanche, elle est vieille, & ne vaut rien pour semer ny pour manger. Celle que tu voudras reseruer pour manger, sera bon d'en transplanter d'herbe: car elle en iettera plus grande cime, & viendra plus belle : mais celle que tu veux dedier à semer, ne la dois transplanter ny changer de son gueret. *Bonté de seneué.*

La semence de seneué maschée & tenuë sous la langue, vaut contre paralysie de la langue, mesme contre toute sorte de paralysie, si sur le lieu dolent l'on met vn sachet plein de graine de seneué, qui ait boüilli premierement en vin. La poudre iettées és narines fait esternuer, & nettoye le cerueau des superfluitez. La decoction de seneué appaise la douleur des dents de cause froide, & beuë rompt la pierre, & prouoque les mois des femmes: elle nettoye les cheueux, & les garde de choir. L'huile de seneué est souueraine à faire liniment pour les gouttes sciatiques, & imbelicité de nerfs. La graine de seneué pilée & mise dedans le moust, luy contregarde souuent sa douceur, & empesche qu'elle ne se perde à raison qu'elle reprime son ebullition : icelle puluerisée & meslée auec vinaigre, guerist les piqueures des serpens & scorpions, beuë assoupit le venin- *Vertus de seneué.*

des potirons mangez:meslée auec vrine de ieune enfant,& frottée sur le ventre des hydropiques,leur fait vuider des eaux:si la destrempez auec eau, & en frottez les mains, ou quelque autre partie, qui ait besoin d'estre detergée cognoistrez grand profit.

Pauot. Le pauot blanc duquel on vse quelquesfois és potages & orgemondez,tartes & confitures, pour esteindre la soif,faire dormir & rafraischir les grandes ardeurs de fiéure, ne vient iamais de sa vieille racine: mais veut estre semé tous les ans en Septembre,en lieux chauds & secs, & autres endroits,depuis Ianuier iusques en Mars, & le seme l'on auec les choux communément. Il vient mieux quand il est semé és lieux où l'on a bruslé du sarment. I'ay veu à Vendeuure petite ville de Bourgongne,les petits enfans & autres personnes manger la graine de pauot blanc,par friandise, sans toutesfois en estre endormis & rafraischis d'auantage,qui me fait iuger que la graine de pauot n'est tant à craindre qu'aucuns pensent.

Concombres. CHAP. XXXVII.



Oncombres se sement sur la couche au mois de Mars : & pour le danger des gelées,on les couure de paille iusques à la my-May, qui est lors qu'il les faut replanter sur terres bien fumées & espaisses, grasses & molles, pour les laisser ramper & meurir par terre, ou bien sur couches remplies de terres grasses & fumées, hautes d'vn grand pied. Pour les semer, faut planter ensemble quatre ou cinq graines loin à loin de deux pieds,& ne les sarcler aucunement, parce qu'il deuiennent plus beaux quand ils sont enuironnez d'herbes. Toutesfois en Espagne on les sarcle tout à fait,& les serfouë,& les concombres en deuiennent fort beaux.Il est bon les souuent arrouser iusques à ce qu'ils iettent dehors & produisent,voire encores apres quand le temps aura esté quelque peu sec:car le concombre de son naturel aime l'humidité;de fait que si l'on met vn vaisseau plein d'eau sous le concombre, on le trouuera le iour suiuant aualé de trois doigts:& faut que l'eau descende toute à la racine sans toucher au concombre: car il empireroit. Vray est que quand il commence à meurir,les pluyes & autres arrousemens d'eau luy sont du tout ennemies:car ils en deuiennent plus flestris, sans goust & mal agreables. Il craint le tonnerre & la foudre du Ciel, & pour ceste cause ne les faut plãter en tel temps,ny mesme en esperer grand rapport és années,esquelles l'orage du temps est tel:car ils flettrissent du tout. Si on le veut auoir beau,on le doit cueillir en pleine Lune:car en ce temps il grossit,& en autre il diminuë. Au surplus il ne faut approcher pres de sa couche quelque vaisseau plein d'huile,parce que le concombre sur tout hait l'huile, & ne peut profiter si celuy qui le cultiue à manié de l'huile.

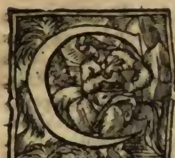
Huile ennemie du concombre

Vertus du concombre.

L'vsage de concombre est totalement pernicieux, d'autant que leur nourriture & suc se corrompt facilement és veines, dont s'engendrent en nos corps fiéures ardantes & difficiles à guarir, parquoy les vaut mieux dedier pour la nourriture des mules, mulets & asnes, ausquels leur fruict est fort plaisant & profitable, que pour le manger des hommes. Vray est que leur semence mise en orgemondé,ou decoction prouoque l'vrine, appaise la chaleur des reins, & diminuë l'ardeur de la soif de la fiéure. Decoction faite de la graine de cõcõbre.

bayes de coquerets, mauues, graine de pauot blanc, en y adiouſtant ius de regaliſſe, peu de mumie, de gomme arabic & tragacant, eſt vn remede ſingulier pour les phtyſiques, tabides, qui touſſent aſſiduëment, & qui ont ardeur d'vrine. L'on dit auſſi que le concombre mis de long pres d'vn petit enfant qui ait la fiéure, de meſme grandeur que l'enfant, le deliure entierement de la fiéure.

Courges. CHAP. XXXVIII.



Ourges demandent telle terre & telle culture que les cõcombres, pourueu qu'elles ayent le Soleil à commandement. Vray eſt qu'on les doit ſemer plus au large, ſur ſieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaiſir de voir fruict pendant pluſtoſt que ſur couches: car elles ne demandent à ramper par terre comme les concõbres, mais à monter haut. Auant que les planter faut mettre tremper leur graine vne nuict entiere en eau pour les bien choiſir & cognoiſtre leur bonté, & en ce regard on prendra celles qui iront au fond, & laiſſera l'on les autres qui flotteront par deſſus l'eau, comme inutiles & de nulle valeur à eſtre plantées. Les graines ſeront miſes deux enſembles, la pointe en haut en foſſettes profondes & larges de deux pieds, à trois ou quatre pieds loin l'vne de l'autre, remplies de vieil fien bien menu, ou pour les faire leuer pluſtoſt de fien de cheual tout chaud venant de l'eſtable. Ne demandent grand ſoin au reſte, moyennant qu'elles ayent l'eau à plaiſir: combien que celles que l'on arrouſera le moins en ſeront de ſaueur plus plaiſante, parquoy ſi elles ſont ſemées en vn terroir ſec & aride, faut mettre pres celles quelques pots de terre pleins d'eau, deſquels pendent des liſieres de drap ou de feutre qui diſtilleront eau inceſſamment, ce qui leur ſera auſſi fort profitable durant les grandes chaleurs. Vray eſt que la bonté & beauté des courges depend totalement de bien choiſir & bien planter leurs graines: car des graines qui ſont proches du col de la courge viennent les longues: de celles qui ſont au milieu les rondes; des autres qui ſont aux coſtez, les courtes & eſpaiſſes, à raiſon dequoy, ſi l'on veut auoir groſſes courges qui ſeruent à faire vaiſſeaux & bouteilles, quand elles ſeront ſeiches, faut prendre de la graine du milieu de la courge, & la planter la teſte contre bas. Mais qui en voudra pour vendre & pour manger, Il faut prendre de la graine du col, & la ſemer droite, & tendant en haut: car ainſi le fruict en viendra long & plus tendre & de plus grand prix. La cueillette des courges que l'on dedie pour ſemer ne ſe doit faire auant l'hyuer, & apres qu'on les aura cueillies les faut mettre ſeicher au Soleil, ou à la fumée, ou les pendre comme l'on fait en France au plancher, ou les arrenger ſur des ais, autrement leurs graines ſe pourriroient, ou les mettre dedans les monceaux de bled, qui non ſeulement les contregarde de pourriture: mais les fait meurir ſi elles ſont cueillies non encores meures: mais les autres que l'on mange ſe doiuent cueillir quand elles ſont meures.

Courges. *Bonté de graine.* *Courges longues, rondes, courtes.* *Cueillette de graine.*

L'vſage de la courge n'eſt tant pernicieux que celuy des concombres, moyennant que l'on tempere ſon aquoſité auec choſes à ce neceſſaire: comme auec ſaffran, poyure, ou autre telle poudre aromatique, & que l'on vſe principalement des longues & blanches qui ſont les meilleures de trois eſpeces. Les Medecins tiennent que rien n'eſt plus ſouuerain pour appaiſer l'ardeur des fiéures ardãtes

Vertus des courges.

temperer la soif, & lascher le ventre, que d'vser souuent de ius exprimé de courges cuites sans eau en vn pot de terre neuf, mis dans le four. Rien n'est meilleur pour la seicheresse de langue, pour les humeurs acres & ardantes, pour les personnes maigres, febricitantes, que l'vsage de pulpe de citroüille, ou syrop fait de leur ius.

Melons & Pompons. CHAP. XXXIX.

Melons & Pompons.



LEs melons & pompons ne sont si aisez à faire venir en ce pays, parce qu'ils requierent air & pays chaud: mais on les y contraint par le labeur & artifice; dressant leurs couches & les replantant à l'abry du froid, & lieu exposé au Midy, & à la faueur de la repercussion d'vn mur: encores ne peut-on si bien faire qu'ils viennent en saison de grande chaleur: car telle fois l'Esté est si diuers & entremeslé de froidures, ou trop sec, ou trop moite, qu'il les retarde iusques en l'Automne & vers les vendanges. Parquoy nous est de necessité de les haster par fiens, & chaleur de couches, qui n'est toutefois la santé des personnes, & gaste la bonté & odeur du melon, dont en ce pays l'on voit beaucoup plus de cressonniere que de melonnieres. Parquoy il seroit meilleur reseruer vn quartier de terre, ou enuiron en l'endroit du iardin du Soleil de Midy donne à commandement, & est repercuté d'vne muraille qui rembarre le vent de Nord, & ombrage d'arbres, n'y autre chose qui luy empesche le Seleil, & que ladite terre soit bonne, grasse & substantieuse, bien emondée de toutes herbes, bien labourées, les gazons bien froissez, & la superficie bien vnie & esgalée. Et repartir ce quartier en quatre quarterons, & en l'vn desdits quarterons ficher la graine du melon que voulez pour l'année, laissant reposer les autres trois, & ainsi successiuement semant l'vn desdits quarterons à son tour d'an en an: car les melons viendront en leur naïfue bonté & perfection, estant en leur naturel de demander terre neufue, chommée & point fumée. Et s'il aduient qu'il faille aider à cette terre de quelque douceur, il y faudra brusler en hyuer de la paille ou du fien sec, ou des hiebles parmy du bois, & incorporer la cendre auec la terre à ce que pendant l'hyuer elle s'assaisonne; & si ladite terre à besoin de plus grande aide, il la faudra fumer auec fien de brebis ou de chévre bien pourry, long temps auant que vous vueillez semer la graine de melon; car quant au fien de cheuaux ou de vache il n'en faut pas vser, si ce n'est en defaut de tout autre moyen; en voulant vser il la faudra espandre & incorporer long temps auant la semer, comme auons dit. Par là on peut voir combien mal à propos sont les couches, dont on vse à present, pour la bonté des melons; & qui les voudra faire leuer en des couches pour le moins dommageables, il faudra faire la couche au susdit endroit du iardin, entourée & serrée de nattes, & sur cette couche mettre vne couuerture de terre, la meilleure & plus grasse que pourrez recouurer, ou de terreau de l'espoisseur de trois doigts, & en ceste terre ou terreau ficher vostre graine, car le melon ne sera tant arraché de la corruption du fien, soit l'vn, soit l'autre. Il faut prendre la graine du melon qui ait l'escorce espaisse & dure, tenant beaucoup du verd au dedans, qui soit des premiers nais, & de ceux qui yssent d'aupres la racine, lequel aurez reserué en vostre melonniere, iusqu'à parfaite maturité, & la garder pour en faire d'autres: car elle vaut mieux

ainsi prise dans le melon, & reseruée en la substance & en son corps ; & si vous voulez qu'elle sorte bien tost, faites la trēper six ou dix heures en eau tiede, puis faites enuiron le dixiéme iour de Mars des fossettes survostre couches, à trois ou quatre pieds loin l'vn de l'autre, & profondes & larges de deux pieds ; & si ne vous pouuez passer de fien, emplissez-les de vieil fien de brebis ou de chéure bien pourry & amenuisé de terre noire bien desliée ensemble, qu'il ne s'en faille que deux doigts qu'elles ne soient pleines. Aucuns y mettēt le fien de cheual tout chaud venant de l'estable, pour les faire plustost leuer : mais la saueur & bonté du melon en empire grandement; & là dessus picquez-y six ou dix grains de vostre pompon, la pointe contre bas (combien qu'aucuns n'y en mettēt que iusques à quatre ou cinq, & les recouurez doucement sans trop piler ny fouler, puis pour le dāger des gelées, couurez-les de paille ou de nattes esleuées & soustenuës auec des bastons fichez par vne voye, ou si vous en auez la commodité, de grandes planches, tables & ais souleuez & soustenus sur des pierres ou plastres, par voye qu'elles ne touchent contre, de sorte que les puissiez leuer quād le Soleil sera fort, & remettre quand la galerne donnera, ou que les gelées donneront. Et si tost que le melon aura fait fueilles assez grandes, il le faut arrouser auec la lisiere de drap qui trempe incessamment dans le godet plein d'eau sans moüiller le melon, & continuer cét arrousement eu lieu fort sec, encores qu'ayez replanté vos melons, iusqu'à ce que le fruict en soit gros comme oranges; & si auez vsé de couches, les replanterez apres la my-May en ce pays, hors le danger des gelées, enuiron cinq ou six pieds loin l'vn de l'autre, sur planche bien cultiuée & fumée. Et de là en auant sarclez diligemment toutes herbes de l'enuiron, & serfoüerez la terre au tronc de la racine sans l'offencer; & quand la fleur poindra, il faudra chastier la pointe des iets de l'herbe, afin que la fleur & les melons issent en plus grande abondance. Et pour bien choisir ladite graine, prenez celle qui est des melons premiers nais, comme auons dit, si tant est que la melonnerie ne soit tardiue, auquel cas il faut preferer celle des derniers venus. *Item celle qui est depuis le milieu du melon* iusqu'à la teste ou courronnement, & non celle qui est du costé du giste du melon, la plus grenuë, rebondie, pesante & pleine, dont ferez l'essay en l'eau: car telle graine s'auallera au fond, & qu'elle ne soit plus vieille que d'vn an : car si elle passe, elle aigrist aisément & aduorte.

La cueillette des pompons & melons se doit faire au matin auant que le Soleil se leue, & les faut cueillir lors qu'ils commencent à laisser leur queuë, & rendent vn odeur fort plaisant par le bout, & alors les faut garder soigneusement des chats qui en sont fort amoureux, & si les voulez porter ou enuoyer loin, il les faut cueillir peu auant qu'ils soient meurs, & à la main, sans aucun ferremēt car il deuiendront en leur deuë & parfaite maturité, ce que tailleure de fer leur empescheroit: faut toutesfois obseruer que ceux que l'on appelle pompons d'hyuer, ne meurissent iamais sur les couches: mais pour les faire meûrir, les faut cueillir & pendre au plancher, & dés qu'on les verra iaunir, les manger. *Cueillette de melons.*

Au surplus pour parler de leur bonté, faut sçauoir qu'il y a diuersité de pompons, les vns sont femelles, que l'on appelle pomponnes, & tels sont les plus longs, & n'ont leurs rides eminentes : les autres sont gros & ventreux, & ont leurs rides fort eminentes & estenduës; depuis la queuë iusqu'à l'œil. Les vns sont appellez Turquins, qui ont la coste fort verte, tirant sur le noir, les autres *Bonté de melons.*

ont la figure de coin,& sont proprement nommez melons,lesquels ont la chair plus ferme & solide que les pompons, lesquels aussi n'ont tant de rides en leurs costes,ny tant d'humidité en leur cauité,& ne sont si gros,& ont la chair blanchastre,& ont plus de semence que les pompons. Les autres peuuent estre nommez citroüilles,qui ont la forme & couleur de citron, & leurs fueilles diuerses par plusieurs petites lignes semblables aux plumes ou aisles d'oiseaux. Les autres sont pompons d'hyuer,qui ne sont si gros que les pompons communs : outre encores les vns sont blanc en chair,les autres iaunes, dont les premiers requierent plus l'eau que les derniers, & les derniers sont meilleurs en pays alteré. Or les meilleurs de tous sont les melons, pompons Turquins, & ceux qui sont faits succrins,quand leur graine a trempé en eau bien succrée, ou en miel Les signes du bon melon sont l'amertume de la queuë, la durté du couronnement,la pesanteur & bon odeur d'iceluy.

Pompons succrins. Vertus de melons. Melon fait cuire la chair.

Quand à leur vsage,ils sont quelque peu plus delicats & plus plaisans que les concombres,moyennant qu'ils ayent la chair ferme & leur cauité seiche, autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets & asnes, qui en deuiennent gras,que pour le manger des hommes:toutesfois c'est chose bien esprouuée qu'vn morceau de melon ou de pompon,mis dans le pot ou cuit la chair,la fait plustost cuire.

Les Medecins aussi asseurent que la semence tant des melons que des pompons couuerte de succre,ou sans succre, est souuerain remede pour faire vriner, temperer la chaleur des reins, & comminuer le calcul.

Singularitez pour les Concombres, Citroüilles, Courges Melons, & fruicts semblables.

CHAP. XL.

SI la planche du melon n'est si grasse,& moins fumée que celle du concombre ou de la courge,& si on ne l'arrouse point si tost qu'il est nay, il en vient plus ferme,plus sauoureux,& en est plustost meur.

Pompons, courges & concombres sans graine.

Pour faire pompons, concombres & courges sans graine, faites tremper vostre graine en huile de sesame, trois iours deuant que la semer.

Pour auoir concombre de telle forme & figure que l'ō voudra, quād ils sont encores petits, les faut mettre auec leur tige dans vaisseaux ou bouteilles qui ayent par dedans quelque figure,& les lier à l'entour:car ils rempliront les portraits& characteres. Aussi pour les faire long,faut mettre leurs fleurs dedans vne canne biē curée & vuidée de sa moëlle:car le concombre y croistra tout du long,ou bien mettre pres eux quelque vaisseau plein d'eau distant de demi pied:car comme nous auons dit,les concombres aiment tant l'humidité,que le voisinage de l'eau les fera croistre & allonger,autant en est-il de la courge.

Auancements de croistre.

Pour les aduancer de croistre, il les faut semer en casse ou mannequins, ou autres grands vaisseaux pleins de terre criblée& bien fumee,qui se puissent porter & rouler, ou trainer de lieu à autre au Soleil, mettre à l'abry & à couuert, hors du danger du mauuais vent & des gelées. Et quand ils commenceront à croistre, rongnez leur les bouts.

Pour les guarantir de la vermine & des pussons, semez de l'origan à l'entour ou en picquez des branches entre les plantes.

Pour faire que le concombre ou melon n'aura point d'eau, remplissez à moitié de paille ou de sarment bien menu la fossette qu'aurez faite pour semer vos graines, & y mettrez la terre par dessus, puis vos graines, & ne les arrousez point, ou bien fort peu. *Concombre sans eau.*

Pour faire melons ou concombres laxatifs, arrousez-les cinq iours durant, & cinq fois le iour d'eau où ait trempé la racine de concombre sauuage, l'espace de trois iours. Autrement, deschaussez-les si tost qu'ils auront fait germe, & les fumez en pied d'enuiron deux onces d'ellebore, ou veratre noir destrempé en eau, puis les recouurez. Autrement, faites tremper la graine auant que la semer par trois iours en vne *infusion* de scammonée, ou rhubarbe, ou agaric, ou autre tel *medicament purgatif.* *Pompons ou melons laxatifs.*

Pour faire pompons odorans & qui flairent bon, si tost qu'aurez tiré du melon & essuyé la graine, mettez-la parmy des roses seiches, ou des grains de musc, & la gardez ainsi tant qu'il la faille semer, & si bon vous semble les semerez ensemblement, ou bien mettez tremper leur graine quatre iours auant que la semer en eau de damas ou de parfum, par mesme moyen vous leur baillerez telle odeur & saueur qu'il vous plaira, si vous faites tremper leur graine en telle liqueur auant que la semer, comme en hydromel ou en eau rose, poudroyé de succre ou de musc; toutesfois l'arrouser leur oste beaucoup de ladite odeur, voire de sa saueur mesme. *Pompons odorans.*

Pour faire pompons ou concombres succrins, faites tremper la graine en eau succrée ou en miel. Et pour les faires doux en du laict de brebis, ou hydromel, & ainsi les semez, puis quand ils sont venus poudroyez-les de terre bien seiche & arrousez peu. *Pompons succrins.*

Pour faire qu'ils se garderont long temps sans estre gastez ou corrompus, il les faut arrouser de ius de iombarde que l'on nomme autrement ioubarde. *Pompons de garde.*

Le femme estant en ses mois, se pourmenant par les planches de pompons, courges & concombres, les fait seicher & mourir: le fruict qui en reschappe sera amer. *Femme en ses mois fait seicher & mourir les Põpons.*

Les concombres demeurant frais long temps, s'ils sont mis en lie douce de vin ou bien de saumeure, ou s'ils pendent en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre. *Concombre long temps frais.*

Les pompons auront l'odeur des roses, si leur graine est meslée auec roses seichées, puis semée tout ensemble, & alors sont fort vtiles pour estancher la soif en fiéure ardante. *Pompons ayãs odeur de roses.*

Fraises.

Fraises. CHAP. XLI.



Raise n'ont besoin de grande culture, moyennant qu'õ les plãte en quelque bõne terre nõ fumée; toutesfois sur tout en lieux ombrageux, parce qu'elles se delectẽt grandement de l'õbre des autres plantes, aussi on les voit croistre parmy les bois de haute fustaye sans aucune culture. Vray est qu'elles viennẽt fort biẽ en plein Soleil, moyẽnant qu'on les arrouses vne fois ou deux la semaine, principalemẽt quãd elles cõmencent à rougir, faut les replãter de trois

en trois ans, pour faire leur fruict fort beau, & serfoüer tous les ans vne fois aux Aduents de Noël auec la serfoüette, & les sarcler auec la main quand on y voit les herbes par croistre; en la terre où vous les transplanterez, mettez-y premierement fien de cheual bien pourry, ou de vache, vne hostée à chacune planche de trois pieds de large: labourez cette terre en temps sec, puis la laisserez reposer, & en temps humide, non pluuieux, les planterez demy pied en tous sens, auec racine à la cheuille. Faut marquer vne innocence, voire quasi chose miraculeuse aux fraises, lesquelles encores qu'elles rampent contre terre, & qu'elles soient assiduellement foulées des serpens, lezards & couleuures & autres bestes venimeuses, toutesfois elles n'en sont infectées, ny acquierent aucune saueur venimeuse, qui est vn signe qu'elles n'ont aucune affinité auec le venin.

Innocence des fraises.

Vertus des fraises.

Entr'autres commoditez qu'elles apportent, le ius ou vin que l'on exprime des fraises, est souuerain pour oster les rougeurs & petites gratelles qui viennent au visage de chaleur de foye, mesmes pour appaiser les rougeurs des yeux: & effacer les taches & boutons de ladrerie. Semblablement la decoction de la racine & fueilles de fraise faite en vin, est singuliere pour la iaunisse si on en boit quelque temps au matin, comme aussi pour prouoquer les mois aux femmes, & ce neantmoins arrestent les fleurs blanches & flux dissenteriques, mesmement vsurpée en forme de gargarisme conforte les genciues & dents, & repousse les defluxions.

HERBES MEDECINALES.

Mauues. CHAP. XLII.

Planches pour les herbes medecinales.



Ous auons cy deuant dedié aucunes planches sur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruictier pour les herbes medecinales, lesquelles nous voulons que la fermiere ait la cognoissance, pour dóner remede aux maladies de ses gens. Et pour ce regard ne sera trouué estrange si nous touchons quelque mot de la culture d'aucunes plus vsitées & familieres aux femmes, laissant la plus ample, & plus exacte description d'icelles à ceux qui en font profession: car l'intention de mon but est d'enseigner au fermier & fermiere de nostre Maison Rustique, ce qui peut estre necessaire pour l'entretenement de la maison & de sa famille. Or nous commencerons aux mauues, comme à celles qui sont les plus frequentes.

Mauues.

Mauues encores qu'elles viennent par tout, toutesfois si on les veut semer, on le pourra faire plus commodément en Automne qu'en autre temps, afin que leur croissance en longueur soit exprimée par la venuë de l'hyuer: car tant plus la mauue est petite, d'autant en est meilleure. Elle aiment terre grasse & humide, & demandent estre transplantées dés qu'elles auront ietté quatre ou cinq fueilles, combien que seroit bien le meilleur de ne les point trasplanter: car leur saueur en est meilleure: afin qu'elles ne fassent hautes & grandes tiges, dés qu'elles seront sorties hors de terre, faut mettre quelque petite tuile au milieu de leurs fueilles. Veulent estre souuent sarclées, & quand on les transplante, si on lie leur fueilles par le bout, elles produiront vne racine touffuë.

La racine de mauue, trempée en eau vn iour entier, puis enueloppée dans vn papier, & cuitte sous les cendres, & desseichée, est vn remede propre pour

frotter les dents, les nettoyer & descharger du limon crasseux y amassé; son ius beu iusques à demie liure, ou la decoction de ses racines & fueilles à quelque cõsistence espaisse, sert infiniment aux femmes qui sont en trauail d'enfant. Elle est singuliere aussi à plusieurs choses, c'est pourquoy on l'appelle *omni morbia.*

Guimauues.

Les guimauues demandent semblable culture que les mauues, parce qu'elles sont de leur espece, & en toutes les deux, principalement en la mauue: faut remarquer, comme chose miraculeuse, que les fueilles & fleurs s'espanoüissent à la venuë du Soleil, & se ferment au coucher, comme fait le soucy. *Guimauues.*

Toutes deux ont vne grande vertu d'amollir, aussi elles seruent à lascher le ventre, principalement les petits tendrons des mauues à appaiser les douleurs des reins, à faire *pisser*. Le ius meslé auec huile guerit les piqueures de guespes. Le ius meslé auec vin aide aux femmes qui trauaillent en couche. Leurs fueilles pilées auec fueilles de saux empeschent les inflammations. Cataplasme fait de leurs fueilles oste les duretez de la matrice & d'autres parties, principalement des mammelles, si on y mesle huile rosat. *Vertus de mauues & guimauues.*

Gentiane.

Gentiane vient en lieu haut & bien aëré, qui soit ce neantmoins aquatique, & accompagné de quelque ombrage. *Gentiane.*

Cette herbe par son amertume prouoque les mois & vrine retenuë. L'eau distillée d'icelle, principalement de la racine, dans alambic de verre au bain de Marie guerit miraculeusement les fiéures qui sont causes d'obstruction de quelque partie noble. Qui plus est, fait mourir les vers, & nettoye toutes les taches de la face si on les en laue souuent. Elle est souueraine contre l'inflammation des yeux.

Sa racine est vn present remede contre la peste, non seulement aux hommes, mais à toutes sortes de bestes. C'est vn vray contrepoison contre les venins, & vne sauuegarde contre toute pourriture, à raison dequoy les Suisses meslent parmy leurs viandes & mangeaille de leur bestail de ceste racine, afin d'estre contre-gardez en bonne santé.

Culrage.

Culrage, ainsi nommée, à raison que ses fueilles appliquée au cul pour le deterger, y fõt rage, & des Latins *Hydropipper* ou *Persicaria*, demande vn terroir marescageux & plein d'eau, ou pour le moins bien humide, ou souuent arrousé, vient beaucoup plustost planté de racine que semé. *Culrage.*

Elle est fort singuliere en onguent pour les vlceres enuieillies, & fistules, mesmement és clysteres, pour les dissenteries: ses fueilles lauées en eau fraische & appliquées sur les playes & vlceres, tãt des hommes que des bestes appaisent soudainement les douleurs, & les guerissent du tout, comme les enfleures ou escorcheures sous la selle des cheuaux foulez, en les renouuellant tous les iours, & ne laissant pour cela de les cheuaucher, ou bien prenez l'herbe toute recente trempez là en eau, & la lauez, frottez-en le lieu enflé ou escorché, puis mettez l'herbe en quelque lieu, où elle puisse bien tost se pourrir, ou l'enseuelissez en quelque terre grasse, & la couurez d'vne grosse pierre, si tost que l'herbe sera pourrie, aussi tost le mal sera guary. *Paracelse.*

Si vous l'espandez toute verte dedans les chalits, elle fait mourir les punaises. Vous preseruerez la chair salée de pourceau de tous vers, si vous l'enuiron-

nez des fueilles de cette herbe;son ius instillé dans les oreilles vermineuses fait mourir les vers.

Eufraise.

Eufraise. Eufraise demande vne terre maigre & lieux ombrageux, ou toutesfois l'humidité ne soit defaillante, tels que sont les prez & petites montagnes: elle vient de racine, non de semence.

Elle est de singuliere proprieté pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & debilité des yeux, tant appliquée que prise par la bouche ; l'on fait poudre de ses fueilles desseichées, laquelle prise souuét par la bouche auec vn iaune d'œuf ou seule, ou meslée parmy de l'aloë, & aualée auec eau de fenoüil, ou de veruaine, conforte & aide merueilleusement les yeux malades ; l'on prise beaucoup pour cét effet le vin auquel l'eufraise a trempé long temps , ou sa poudre vsée auec vin : mais sa poudre seule ou sa decoction sans vin est remede beaucoup plus asseuré que le vin d'eufraise ainsi qu'auons experimenté d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerueau, & esmeut les catarres, pourquoy euiter faudroit tremper le vin d'eau de fenoüil, ou y mesler du succre. Arnauld de Ville-neufue, afferme qu'à la longue il a guery vn vieillard qui auoit desia perdu la veuë, auec le frequent vsage des fueilles de cette herbe tant vertes que seiches, tant en breuuage qu'au manger.

Veruaine.

Veruaine. Verbana. Veruaine tant masle que femelle, doit estre plantée de sa racine en terre humide, laquelle pour croistre plus belle demande estre transplantée en autre lieu de nature semblable.

Outre laide que cette herbe donne aux yeux malades, encore profite elle aux douleurs de teste & des dents, aux vlceres de la bouche, & principalement aux infections de cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, dartres, lepre, malmort, mal de saint Main , si on s'en sert en forme de bain , ou en fomentation faite auec fumeterre en eau & vinaigre.

Campane.

Campane. Campane, autrement dite Aulnée, ne doit estre semée, parce que la semence n'a puissance de produire, plustost plantée par œilletons tirez doucement de sa racine en terre fort auant labourée & fumée, non beaucoup humide, & toutesfois ombrageuse. Il fait bon la planter au commencement de Féurier, de trois pieds en trois pieds: car elle iette grand fueillages , & ses racines s'estendent beaucoup, comme fait l'œil ou la racine d'vne cane.

Vertus de campane. Le vin ou la racine a trempé l'espace de vingt quatre heures, est singulier pour la colique passion, comme auons dit au premier liure; le ius de sa racine est singulier pour conseruer le teint des femmes. Sa racine aussi sert en decoction pour resiouyr, à prouoquer l'vrine & les mois des femmes , & à faire cracher: mais en faut vser par dedans , lors qu'elle est toute recente & verte: car quand elle est vieille cueillie & seiche, la faut appliquer par dehors, non prendre par la bouche.

Passerage.

Passerage. Piperitis. Passerage, qui a le goust de poyure & de seneué , à raison dequoy est appellé des Latins *Piperitis*, doit estre planté auant le premier de Mars, couppé & tondu comme les porreaux sectils, mais non si souuent : car apres le premier iour de Nouembre, il ne doit estre couppé, de peur qu'il ne meure par les froidures. Il

durera deux ans, pourueu qu'il soit diligemment sarclé & fumé : il dure en plusieurs lieux iusques à dix ans, & ne le peut-on facilement destruire.

La racine de passerage pilée auec graisse de pourceau, ou auec la racine de Campane, & appliquée en forme de cataplasme sur la goutte sciatique, la guerit de tout. Elle oste les grosses taches, lentilles, & grosse farine du visage en escorchant; mais telle escorcheure se guerit facilement auec onguent rosat. *Vertus de passerage.*

Esclere.

Esclere grande vient en toute terre, moyennant qu'il y ait de l'ombre, & veut estre semée en Février, & peut durer deux années, moyennant que dés qu'elle aura ietté sa semence, on tranche sa tige à quatre doits pres de sa racine. *Esclere grande & petite.*

Le ius de ses fleurs meslé auec miel ou laict de femme, ou quelque chose qui tempere son acrimonie, oste la taye des yeux, desseiche leurs cicatrices & vlceres, guerit les dartes, gratelles de teste, & teigne des petits enfans. Les Alchimistes en font grand cas en leurs extractions de metaux. L'on dit que les meres des Arondelles rendent la veuë à leurs petits esborgnez en appliquant sur les yeux de la fueille d'esclere; l'on dit aussi que la fueille de cette herbe portée dans les souliers contre la plante nuë des pieds, guerit la iaunisse: appliquée sur les mammelles arreste l'abondance de laict: pilée auec sa racine en huile de camomille, eschauffée ou fricassée, appliquée sur le nombril, & petit ventre appaise les tranchées du ventre, & douleurs de matrice, toute la plante desseichée & puluerisée guerit les playes & vlceres: son ius instillé dedans vne dent cauée ou pourrie la fait mourir & tomber, & fait cheoir les porreaux. *Chelidonium maius & minus. Vertus d'esclere.*

La petite Esclere, dite autrement herbe des escroüelles, à raison qu'elle a vertu de guerir les escroüelles, vient bien és lieux aquatiques, humides & ombrageux: elle vient aussi és lieux secs, mais non pas si bien encore qu'elle y acquiere vne qualité plus acre, tant ses fueilles que sa racine ont vertu de guerir les vlceres des escroüelles, & autres virulentes, les hemorroïdes, les chancres, les scirrhes, les porreaux, & les tumeurs froides, par vne vertu emolliente & discutiente qu'elles ont. *Petite esclere.*

Cabaret.

Cabaret demande terre maigre & seiche, & où il y ait grand ombrage, & veut estre plustost planté que semé. *Cabaret.*

La racine de Cabaret desseichée & mise en poudre, est bonne à prendre le poids d'vn escu auec vin blanc, pour faire vomir, dont il guerit les fiéures quartes & tierces: c'est pourquoy plusieurs pour guerir de la fiéure tierce & quarte, donnent à boire tous les iours, ou de deux iours l'vn, vn plein gobelet de la decoction faicte en vin de la racine de cabaret auec miel, y adioustant canelle, macis, & autres telles espices, dont ils se purgent beaucoup, tantost par haut, tantost par bas: mesmement quand ils sentent venir l'accez, se font frotter l'espine & plante des pieds d'huile chaude, en laquelle ils auront fait tremper racine de cabaret en plein Soleil puis s'en vont coucher, par ce moyen le frisson est diminué, & vne grande sueur est excitée: la decoction de cabaret profite aux gouttes sciatiques; son infusion en vin guerit les hydropisies & iaunisse: son ius instillé au coin des yeux, guerit la maille & esbloüissement de la veuë: les bonnes femmes appliquent des fueilles de cabaret sur les poignets pour chasser l'ardeur de la fiéure. *Vertus de cabaret.*

Faut remarquer facultez quasi contraires és parties de cette herbe: car sa racine est vomitiue, & ses fueilles aromatiques & agreables.

Valeriane.

Valeriane. Veleriane vient fort bien en terre humide, & bien fumée,& demande d'estre souuent arrousée,afin qu'elle iette vne tige fort haute.

Les bonnes femmes ont accoustumé d'appliquer sur les poignets és fiéures ardentes des fueilles de valeriane, mais sans raison; car la valeriane augmente plustost la fiéure par sa chaleur, que la diminuer. Il vaut mieux en vser és douleurs de costé,& pour prouoquer l'vrine,& les mois des femmes. Si vous baignez vn plumaceau au ius de valeriane, & le mettez dedans quelque playe faite ou de sagette,ou de coup d'espée,ou autrement,& appliquez le marc de l'herbe par dessus, vous ferez sortir hors le fer s'il y est demeuré, & si guerirez la playe.

Les chats se delectent fort à manger de ceste herbe, sa decoction, sert contre le venin & peste,profite à la courte haleine si on y mesle regalisse & raisins de Damas.

Angelique.

Angelique. Angelique veut estre semée en terre bien labourée,souuent sarclée & mediocrement arrousée.

Vertus d'Angelique. Peste. Sa racine est souueraine contre la peste:& toute sorte de poison.Quiconque entiendra vn petit morceau en sa bouche,ou qui boira au matin seulemét deux doigts devin en hyuer,& eau rose où elle aura trempé, il ne pourra estre infecté de mauuais air toute la iournée. Les Anglois vsent les fueilles & racines de ceste herbe en sauce auec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs grossieres,& l'haleine puante,& aide beaucoup à la digestion.Les fueilles d'Angelique pilées auec autres fueilles de rhuë & miel, appliquées en forme de cataplasme, guerissent les morsures de chien enragé, & les piqueures de serpent; mises sur la teste du febricitant,attirent à soy toute la chaleur de fiéure;est bonne contre les sorcelleries & enchantemens. L'eau distillée d'Angelique est singuliere contre les faillances de cœur,morsures de bestes enragées,piqueures de bestes venimeuses,principalement contre la peste,si auec ceste eau distillée l'on mesle demie drachme de ceste racine en poudre, & vne drame de theriaque, puis que le patient s'efforce à suer, plusieurs en ont esté sauuez. Sa racine mise dedans la dent cauée appaise la douleur, maschée rend bonne haleine,& cache l'odeur de l'air,ou autre telle viande donnant mauuaise haleine.

Morsure de chien enragé.

Chardon Benedict.

Chardon benedict. Chardon benedict demande semblable culture que l'Angelique,vray est qu'il veut estre semé au croissant de la Lune,non plus auant en terre que trois doigts. Il aime fort la compagnie du froment. Il ne sera point spineux si auant que le semer vous mettez sa graine dedans vne racine de laictuë effueillée, ou si rompez le bout pointu de la graine contre vne pierre, ainsi qu'auons dit aux artichauds.

Vertus de chardon benedict. Chardon benedict n'a moindre vertu contre la peste,& toute sorte de poison que l'Angelique, soit pris par dedans ou appliqué par dehors. C'est la vertu mesme par laquelle il chasse les taupes & autres bestes nuisibles aux iardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fiéure quarte ou autres fiéures,desquelles l'accez se commence par froid,ils sont gueris en prenant au matin trois onces de l'eau de chardon benedict,ou de sa decoction,ou le poids d'vn escu de sa semence puluerisée. Le mesme remede est bon pour les pleuresies & les pe-

des enfans epileptiques. Si on la cuit en vin, sa decoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & coliques, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Chardon benedict, tant sec que verd, prins par dedans, & appliqué par dehors, guerit les vlceres malins, aussi les Medecins commandent qu'on les mesle aux decoctions & breuuages de verolez.

Agripaulme.

Agripaulme vient és lieux mal cultiuez & raboteux, & ne demande aucun soin de culture; toutesfois elle est singuliere pour les palpitations & faillances de cœur, à raison dequoy est appellée d'aucun *cordiaca*, elle prouoque aussi les mois des femmes, elle desopile & fait vriner, fait cracher, deliure les poulmons pleins de pituite, fait mourir les vers: desseiché & mise en poudre, prise la quantité d'vne cueillerée auec vin, aide merueilleusement à accoucher les femmes qui sont en trauail d'enfant. *Agripaulme.*

Verge d'or.

Verge d'or veut estre semée en terre grasse, qui ne soit exposée à grand Soleil, mais à l'ombre de quelques arbres, ou sommet de montagne, ou autre telle. *Verge d'or. Verga aurea.*

Elle a vne vertu fort astringente, & encores plus desicatiue, par laquelle ainsi que la consoulde elle conglutine les playes, vlceres & fistules, tant interieures qu'exterieures, arreste les defluxions, reprime les dissenteries: guerit les vlceres de la bouche, & les inflammations d'icelle. Qui plus est, elle est fort singuliere pour faire vriner & comminuer le calcul.

Sagiffrage.

Sagifrage tant grande que petite demande terroir sec, croyeux, argilleux, sablonneux, pierreux & du tout sterile, & si est semée de petits grains que l'on trouue adherans à ses racines. Elle fait vriner, & si pousse hors la grauelle des reins & de la vessie; si on fait boüillir la racine & graine en vin, prouoque les mois aux femmes & l'arrierefaix. *Sagifrage.*

Glouteron.

Le grand & petit glouteron, ou gleteron, appellé autrement Bardane, & des Grecs Personata, n'a besoin de grande culture; car il vient tant de racine que de semence en terre maigre, seiche & non cultiuée, ainsi que nous la voyons croistre sans aucun soin és fossez, & parmy les chemins & voyes des champs. *Grand & petit Glouteron. Bardane. Lappa*

Les racines, graines & ius de fueilles du grand & petit Glouteron, sont fort singuliere pour prouoquer l'vrine rompre le calcul tant des reins que de la vessie, & appaiser le flux dissenteric. Son ius se boit auec vin blanc, ou tout seul, sa graine pareillement, laquelle pour estre plus plaisante, on confit auec succre. Ses fueilles pilées auec vn peu de sel, appliquées sur morsure & piqueure de serpent, de chien enragé & d'autres bestes venimeuse, sont fort souueraines; les racines ou graine de petit glouteron pilées, mises sur les tumeurs froides, & escroüelles rebelles, sont fort vtiles.

Chausse trappe.

Chausse trappe, ainsi dit, à raison qu'il se doit manier & tripper auec le pied, non auec la main, autrement appellé chardon estoillé, à raison qu'il a des restelettes sur le haut de ses tiges, comme les autres chardons entournées d'espines picquantes en forme d'estoilles; il vient en lieux mal cultiuez tant de sa racine que de semence. *Chausse trappe. Calcitrapa Carduus stellatus.*

L'on prise fort sa graine puluerisée & beuë en vin pour prouoquer l'vrine, & pousser hors la grauelle, laquelle yest de si grande vertu, que par son frequent vsage fait pisser le pur sang quelquesfois: la decoction de sa racine auec miel en façon d'hydromel fait le pareil, toutesfois plus doucement & sans pissement de sang.

Chardon de Nostre Dame.

Chardon de nostre Dame. Spina alba Bidegitar. Chardon ou laict de Nostre Dame, parce qu'il a des taches blanches sur ses fueilles, autrement appellé espine blanche, ou chardon argentin, ou artichaud sauuage, ou chardon asinin, à cause que les asnes se delectent fort d'en manger; il demande vn terroir gras & bien labouré, & semblable culture que la poirée: vray est qu'il ne laisse de venir és lieux mal cultiuez.

Sa graine & racine ont quasi semblables vertus à desopiler: à prouoquer l'vrine, & comminuer le calcul que la chausse-trappe. Les Italiens vsent de ses racines en salade à la façon des artichauds, & les bonnes femmes en tirent le laict pour manger; l'on fait vne ptisane auec de la racine de ce chardon mise en poudre, graine de fenoüil, & peu de poyure long pour faire vser aux nourrices qui ont defaut de laict, l'eau distillée de ses fueilles est singuliere pour les douleurs de costé beuë auec demie drachme de sa graine.

Argentine.

Argentine. L'Argentine ainsi nommée, parce que ses fueilles sont argentée par derriere aime vn terroir humide & herbu, encor qu'il soit mal cultiué.

Elle a vne vertu excellente sur toutes autres herbes pour rompre la pierre, guerit les vlceres & playes malignes dedans le corps, arreste le flux dissenterie; & dissoud le sang caillé, prise en breuuage. L'on dit que si vous la mettez dedans vn bassin à demy plein d'eau froide, & que couuriez le bassin d'vn autre bassin ou vaisseau ou couuercle, s'amasseront plusieurs vapeurs en la cauité du couuercle, lesquels se conuertiront en eau, à la forme des eaux distillées. Telle eau distillée est fort bonne pour oster les taches, lentilles, macules & le halesle du Soleil en la face.

Herbe aux tigneux.

Herbe aux tigneux. Peste. Herbe aux tigneux croist volontiers en lieu frais & humides, aussi la voyons coustumierement naistre pres des riuieres & ruisseaux.

Sa racine pour sa grande amertume & vertu desicatiue, est medecine singuliere contre la peste: car desseichée & mise en poudre, puis beuë auec vin, chasse tout venin du cœur par la grande sueur qu'elle prouoque. Aucuns pour cét effet ostent l'escorce & le cœur de cette racine, la font tremper en vinaigre, puis font breuuage de ce vinaigre, ius de rhuë & theriaque pour prendre és fievres pestilentes; la poudre de cette racine beuë auec vin, est excellente pour les suffocations d'amarry, & tranchées de ventre; cette poudre aussi fait mourir les vers, guerit les vlceres malins, la tigne, les mules aux talons, le farcin des cheuaux, soit prise par dedans, ou appliquée par dehors en son ius ou sa decoction.

Scabieuse.

Scabieuse. La scabieuse vient en mesme terroir que l'herbe aux tigneux, à sçauoir és bois, lieux non cultiuez, & principalement sablonneux.

Elle est fort propre pour la toux & maladies des poulmons; aussi pour cét effet l'on en tire le ius, l'on la pulucrise, on en fait decoction pour en vser long temps, aussi l'on fait conserue de sa fleur: ses fueille ou sa racine, & appliquée sur les gratelles, tigne, ou meslée auec huiles & onguents, y fait grand profit.

mesmement és enthrax & carboncles pestiferez, lesquels si frottez auec le ius de scabieuse, dedans trois heures vous les trouuerez esuanouys, le ius de scabieuse à la quantité de quatre onces beu auec vne drachme de theriaque dés le premier iour, est singuliere contre la peste, moyennant qu'au lict on se fasse suer, & que l'on reitere souuentesfois ce breuuage: le mesme remede sert aux morsures des bestes venimeuses, si outre cela vous appliquez sur la morsure les fueilles pilées de ceste herbe: vn liniment fait du ius de scabieuse, poudre de borax, autrement dit chrysocolle, & peu de camphre, est singulier pour les dartres, gratelles, lentilles & autres infections & ordures de la peau: sur tout, la decoction de scabieuse beuë l'espace de quarante iours, guerit entierement les dartres, fussent elles de verole, ainsi que i'ay experimenté plusieurs fois.

Scolopendre.

Scolopendre, dite autrement langue de cerf, veut estre plantée en terre pierreuse ou graueleuse, qui soit humectée de quelque ruisseau courant, & en ce defaut doit estre souuent arrousée. Il ne faut iamais arracher sa racine, mais couper seulement ses fueilles: car elle ne peut estre semée, d'autant qu'elle ne produit point de semence. *Scolopendre.*

Sa decoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de ratte, & qui sont sujets à la fieure quarte. *Vertus de scolopẽdre.*

Betoine.

Betoine se delecte d'estre semee en terre humide & froide, & aupres quelque muraille, pour en auoir l'ombre: car elle n'aime beaucoup les rayons du Soleil, Sa racine a vertus contraires aux fueilles & fleurs: car sa racine tourmente l'estomach, & est fort mal plaisantes à la bouche: ses fueilles & fleurs sont de fort bonne odeur & saueur agreable. *Betoine.*

La decoction de betoine faite en vin blanc, appaise les douleurs de reins, rompt le calcul, & guerit la iaunisse. Ses fueilles pilees & appliquees en forme de cataplasme, agglutinent subitement les playes de la teste. Cataplasme fait de ses fueilles auec graisse de porc, fait suppurer les furoncles, & toutes autres sortes d'apostumes. Ses fueilles pilees auec bien peu de sel, guerissent les vlceres cauees & chancreuses. Bref, ceste herbe a de si grandes & tant de vertus, qu'elle a donné lieu au prouerbe Italien, *Tu hai piu virtu, che no ha la betoniqua.* *Vertus de betoine.*

Bugle.

Bugle veut estre plantee en terre pierreuse, seiche & montueuse, à raison dequoy les Latins l'appellent *Consolida petra*, elle ne demande grande culture. Ses fueilles & racines sont souueraines pour consolider les playes, tant exterieures qu'interieures, aussi elle se met es potions vulneraires, c'est pourquoy l'on dit communément. *Bugle.*

Qui a du bugle & du sanicle
Fait au Chirurgien la nique.

Pied de Lyon.

Pied de Lyon vient en terre argilleuse, grasse & rouge, & quelque peu humide, communément és prez situez en quelque lieu chaud. *Pied de Lyon.*

Il a semblables vertu au bugle & sanicle, outre lesquelles il oste la douleur & chaleur de toutes inflammations & vlceres. La mesme herbe pilée & mise sur les mammelles des femmes & pucelles, les fait dures & fermes.

Consyre ou grande consoulde.

Consyre ou consoulde grande, vient en lieu humide, & a semblable vertu *Consyre.*

que la bugle, à sçauoir de consolider les playes, qui est si grande en tous deux, que si on met dedans vn pot ou cuit la chair du bugle, ou de la grande consoulde, les pieces de chair diuisée s'vniront ensemble. La racine de grande consoulde estant encore toute verte & resentement tirée de terre, ratissée & estenduë sur du cuir ou sur vn linge, appliquée en forme de cataplasme sur les lieux goutteux, appaise soudainement la douleur de la goutte, chose experimentée. Icelle racine desseichée & mis en poudre, est bonne pour mettre à la boüillie des enfans qui ont le boyau aualé, mesme pour appaiser le flux de ventre. Cataplasme fait de racine de consoulde grande auec farine de febues, appliqué sur le lieu ou descend le boyau aux petits enfans, y est souuerain remede.

Gentes.

Boyau aualé.

Sanicle.

Sanicle.

Sanicle se demande en terre grasse, & ou le Soleil ne batte pas beaucoup, vient de la semence de sa racine, & a semblable vertu que le bugle & consyre, principalement à restraindre les crachemens de sang, à la dissenterie, & à consolider les playes interieures du corps, ou l'on ne peut mettre tentes ny onguent, si on fait breuuage exprimé du ius de sa racine & de ses fueilles, lesquelles maniées entre les doigts, ou mise sur la langue representent vn goust de myrrhe.

Germandrée d'eau.

Scordium.

Germandrée d'eau, ou chamaras, c'est ce que les Latins appellent *Scordium*, vient assez facilement, & sans grand soin de culture, moyennant qu'il soit planté par petits œilletons pris de son rameau & mis en terre humide : car sur tout pour bien croistre, il demande d'estre planté en lieu humide, & estre souuent arrousé. Il a semblable vertu que l'Angelique contre le poison & la peste : & outre cela sa decoction prinse en breuuage par certains iours, guerit les fiéures tierces, deliure les opilations de la ratte, & fait vriner.

Vertu de Germädrée

Pas d'asne.

Pas d'asne.

Pas d'asne doit estre planté en lieu fort humide, & veut estre souuent arrousé, qu'ainsi soit on la voit croistre fort belle és marests & riuages des eaux.

Mousse de pas d'asne.

Il croist à l'entour de sa racine vne mousse blanchastre, laquelle si tu amasses & nettoyes diligemment, puis l'enueloppe dans vn linge auec bien peu de sel nitre, & la fais ainsi quelque peu cuire en lexiue, & par apres la mets seicher au Soleil, tu auras vne mesche excellente pour faire du feu auec caillou & fusil: car elle est tant facile à conceuoir feu, qu'au premier coup de ton fusil elle s'allumera.

Entre autres vertus, elle est singuliere pour conforter les poulmons & parties pectorales, soit que l'on en vse en decoction, ou syrop ou en forme de parfum receu par la bouche, ou autrement, principalement si on melle quelques brins d'hyssope, & de figues ou syrop parmy sa decoction: le grand pas d'asne, principalement sa racine, desseichée, puluerisée & prise au poids de deux drachmes auec vin, est singulier contre la peste, si on suë incontinent apres. Elle est bonne aussi à bailler aux cheuaux qui sont tourmentez de vers, ou ont courte haleine.

Carline.

Caroline.

Carline tant grande que petite, ainsi nommée comme caroline, à cause que ce chardon fut monstré diuinement par vn Ange à l'Empereur Charlemagne, pour deliurer son exercite, qui estoit persecuté d'vne peste miserable. Elle demande estre semée & plantée en vn terroir sec & pierreux, & où le Soleil de midy donne à plaisir.

La racine

La racine de la grande carline mise en poudre, prise le poids d'vn escu est singuliere contre la peste, pour les foiblesses de cœur, pour la retention d'vrine, pour comminuer le calcul, pour les douleurs de costé, & pour les conuulsions: appliquée par dehors apres auoir trempé en vinaigre, profite à la goutte sciatique.

Chardon à cent testes.

Le chardon à cent testes, dit des Latins, *Eryngium*, croit en terre mal cultiuée, mal vnie & seiche. *Chardon à cent testes. Eryngium.*

Le vin où auront boüilli les racines de chardon à cent testes, prouoque le flux menstrual, & l'vrine retenuë, pousse hors le calcul & grauelle, profite aux epileptiques, aux hydropiques, aux icteriques; la decoction de sa racine est singuliere pour empescher l'yurongnerie: l'eau distillée des tendrons de ses fueilles beuë tous les iours, voire le plus souuent que l'on pourra, est merueilleuse pour ceux qui ont le cœur infecté d'vlceres de verole; d'autant qu'elle conforte le foye; ceste eau mesme est fort vtile pour les fiéures quartes & quotidianes: sa racine prise, soit en poudre, soit en decoction auec le boüillon des grenoüilles, dont on mange, ou au defaut des grenoüilles auec boüillon d'oison, est vn antidote contre les poisons du crapaut, verdier & herbes venimeuses: elle profite aussi aux maux de cœur beuë auec decoction de buglose ou de melisse.

Branche Vrsine.

La branche vrsine, dite des Latins *Achantus*, vient en lieux pierreux & humides; encores qu'elle vueille estre cultiuée soigneusement, autrement n'en attendez profit. *Branche vrsine.*

Sa racine & fueilles sont fort emollientes, prises en breuuage font vriner, appliquées en forme de cataplasme profite aux conuulsion, torsions & contractions ligamens. L'on en vse heureusement és clysteres des hydropiques.

Remors ou mors de Diable.

Mors de diable, ainsi nommé, parce qu'il semble que le milieu ou le cœur de sa racine soit rongé ou morduë de quelque diable, si tost qu'est plantée ou a parcreu en quelque lieu, comme si le diable estoit enuieux du bien qu'elle apporte aux hommes par ses vertus incroyables: il ne demande grande culture, terre grasse, ny beaucoup humide; aussi le voyons croistre és montagnes, buissons & lieux du tout steriles, vray est qu'elle croist aussi és prez, non pas toutesfois beaucoup humides. Elle se trouue en grande abondance en la prairie de Verriere, bourgade pres Paris. *Remords. Morsus. Diaboli.*

Sa racine & fueilles vertes pilées ensemble, & appliquée sur les charbons & tumeurs pestilentes, les guerisent: le vin où ils auront boüilli est beu auec heureuse issuë contre la peste, & contre les douleurs & suffocations d'amarry; la poudre de sa racine est bonne contre les vers.

Quinte-fueille.

La quinte-fueille, ainsi appellée pour les cinq fueilles qu'elle porte, demande vn terroir bas, ombrageux & aquatique; elle vient aussi en lieu sec & sablonneux. *Quinte-fueille. Vertus.*

La decoction de sa racine en gargarisme, appaise la douleur des dents, & guarit les vlceres de la bouche: en clystere arreste tous flux de ventre tant dissenterique, que de sang: en breuuage est singuliere contre la iaunisse, opilation de foye, contre air pestilent & poison.

Tormentille.

Tourmentille. La tormentille semblable en tige à la quinte-fueille, mais dissemblable en nombre des fueilles, d'autant qu'elle en a sept, demande mesme terroir que la quinte-fueille, non toutesfois tant aquatique ; nommée Tormentille, parce que la poudre ou decoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents; outre cela elle est sur tous autres remedes singuliere contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons : & arreste aussi tous flux de sang, soit crachement ou menstrual, ou de ventre: tous vomissemens, & l'auortement, soit prise par la bouche, soit appliquée exterieurement, soit prise en substance, soit distilée.

Peruenche.

Peruenche Vinca peruinca. La peruenche demande vn lieu ombrageux & humide, & aussi nous la voyons croistre aux saussayes, hayes & bords des bois.

Ses fueilles tant en decoction qu'autrement, arrestent toutes sortes de flux, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, mesmes elles supriment les fleurs blanches, apres les auoir purgées, nettoyées & euacuées. Qui plus est vous arresterez le flux de sang par le nez si vous broyez ses fueilles, & les mettez dedans le nez, ou si vous en faites vn collier à l'entour du col, ou vn chapeau sur la teste, ou si vous en mettez sous & sus la langue: de mesme façon vous suprimerez le flux menstrual, & empescherez l'accouchement auant terme, si vous en appliquez contre l'aisne.

Bistorte.

Bistorte. La bistorte tant grande que petite demande vn lieu humide, aqueux & ombrageux, elle vient aux hautes montagnes.

Leur racine arreste toute sorte de flux, & principalement le flux menstrual, encores d'auantage le fluë d'vrine, si on la boit auec ius ou eau de plaintain distilée. Elle arreste le flux de sang d'vne playe, si on iette sur la playe seignante de sa poudre ; supprime le vomissement bilieux, si vous la fricassez auec blancs d'œufs sur vne tuile ardante, & la mangez soudain. Elle est singuliere tant en substance, decoction, que distilée contre tous venins, mesme contre la peste: contre les vers des petits enfans: contre la rougeole, & petite verole des enfans contre le flux dissenteric, pour toute cheute : contre la douleur & defluxions sur les dents, si vous la mettez dans la dent caue auec vn peu d'alun & de pyrethre.

Piuoine. *Piuoine.* Piuoine tant masle que femelle, demande estre plantée ou semée en terre seiche, où le Soleil ait entiere puissance.

Sa graine, ou sa racine cueillie au defaut de la Lune, penduë au col & appliquée sur les poignets, ou seul auec guy de chesne, est preseruatif fort singulier contre le mal de S. Iean, à quoy toutesfois ie conseille ne te tant fier que tu n'attende autre remede: asseure toy plustost qu'elle est singuliere aux morsures & piqueures venimeuses tant prise par la bouche qu'appliquée : trente grains de piuoine desnuez de leur escorce, pilez & redigez en poudre, puis beus auec vin, font recouurer la parole perduë.

Veronique.

Veronique. La Veronique tant masle que femelle, veut estre tant semée que plantée en mesme terroir que la piuoine.

Ceste herbe, principalement la femelle, est fort recommandable pour ses vertus : car le ius qui est exprimé de ses fueilles, ou l'eau qui en est distillée, guerit toutes sortes de playes tant recentes qu'inueterées ; toutes sortes d'vlceres malins, chancres, tumeurs chauues, cratelles, & toutes infections du cuir. Qui plus est le frequent vsage tant du ius que de l'eau distillée de veronique apporte parfaite guarison aux ladres, dequoy nous auons ample tesmoignage

d'vn Roy de France qui en receut entier allegement. C'est aussi pourquoy cette herbe est appellée herbe aux ladres. L'on en fait vn baume (comme nous dirons au chapitre des baumes du 3. liure) qui est singulier sur tous autres, à toutes sortes de playes & d'vlceres malins, mesmement pour la ladrerie. Qu'ainsi soit, vn certain personnage de nous cogneu, ayant vn vlcere virulent, en façon de Polypus au nez, de la guerison duquel plusieurs, tant Medecins que Chirurgiens fort excellens de cette ville desesperoient totalement; iceluy fut guery miraculeusement par la seule application de ce baume & potions frequentes de la decoction des fueilles de la Veronique femelle. Cette herbe aussi est souueraine és clysteres pour les dissenteries; en breuuage pour les fiéures pestilentes, vlceres des poulmons, & opilations de foye & de ratte.

Gremil.

Gremil, c'est ce que l'õ appelle en Latin vulgaire, *Milium Solis*, lequel viét mieux semé que planté, aime terre seiche, non labourée, pierreuse & bien aërée. *Milium Solis.*

Le ius de ses fueilles, & sa graine puluerisée & beuë auec vin, à vne vertu singuliere contre la grauelle & calcul, & pour faire vriner; rien n'est plus singulier pour la chaude pisse, que de boire plusieurs matins le poids de deux drachmes de graine de gremil, demie drachme de ceterac, deux scrupules d'ambre, le tout puluerisé auec ius de pourpier ou de plantain, ou de laictuë, pareillement deux drachmes de la graine de gremil, auec laict de femme, donnent aide merueilleuse aux femmes qui sont en trauail d'enfant.

Mille-pertuis.

Mille-pertuis demande semblable culture que le gremil, & cependant ne refuse pas la terre grasse & bien labourée. *Mille-pertuis.*

Le ius de ses fueilles & fleurs, consolide les playes; sa graine beuë auec vin blanc deliure de la fiéure tierce. Ses fleurs & sommitez viennent principalement en vsage pour faire baume à guerir les playes, tel qu'est cestuy ci.

Prenez fruicts d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble en vne bouteille de verre, & l'exposez au Soleil iusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourry, puis apres passez le tout par vn linge, & le reseruez pour l'vsage. Voyez au troisiéme liure de *l'huile de mille-pertuis.* *Baume de mille-pertuis.*

Iue athritique.

Iue athritique aime terre seiche, sablonneuse & pierreuse, & vient mieux plantée que semée. *Iue athritique.*

L'herbe entiere boüillie en hydromel, guerit la iaunisse, prouoque les mois des femmes, fait vriner, & est souueraine contre la goutte sciatique, tant prise en breuuage qu'appliquée sur la hâche en forme de cataplasme: car toute l'herbe auec les fleurs & racines puluerisée & prise par la bouche l'espace de quarante iours auec demie once de terebenthine, guerit entierement la goutte sciatique; la conserue faite de ses fleurs est bonne aux paralitiques, toute l'herbe cuite en vinaigre, & prise par la bouche, aide infiniment à accoucher, voire d'vn enfant mort au ventre de la mere.

Aigremoine.

Aigremoine veut estre plantée en lieu pierreux & sec, & ne demande grand'culture; sa decoction desopile le foye, & le renforcit, boüillie & beuë dõne secours aux morsures des bestes venimeuses. Le ius d'aigremoine meslé parmy vinaigre & sel en liniment guerit la gratelle; l'aigremoine est bonne à la toux des brebis & cheuaux poussifs. Le ius de decoction d'aigremoine auec fumeterre faite en laict clair prouoque l'vrine, pousse les mois, & guerit la gratelle & demangeaison du corps, dõt est singuliere au cõmécemét de ladrerie; la graine incorporée *Agrimoine.*

Contre les vers.

auec le ius d'aigremoine en forme de pillules, fait mourir les vers; le cerf vulneré est guery: si tost qu'il a mangé de ceste herbe.

Boüillon blanc.

Boüillon blanc.

Boüillon blanc vient en toute terre, mieux toutesfois en terre pierreuse & sablonneuse qu'autrement.

Vertus de Boüillon blanc.

Le boüillon blanc, tant fueilles, racines, fleurs, que semence, est singulier contre toute sorte de venins: singulier aussi pour remettre en son lieu le fondement cheu; aussi les bonnes femmes pour ce regard font vn parfum auec semence & fleurs de boüillon, fleurs de camomille & mastic, le tout bien puluerisé. Le ius exprimé de sa racine auāt qu'elle iette sa tige, beu par quatre fois à la quantité d'vn doigt auec hypocras ou maluoisie, au commencement de l'accez de la fiéure quarte, la chasse du tout. Le ius exprimé, tant de ses fleurs que de ses fueilles, appliqué sur les verruës, les nettoye totalement. Aussi les Damoiselles pour oster les rides & autres vices de la face, ne trouuent meilleur remede que le ius tiré des fleurs de boüillon blanc. Ses fueilles pilées entre deux pierres & appliquées en forme de cataplasme sur le pied du cheual qui aura esté encloüé, luy apportent vn singulier & soudain allegement. L'eau distillée des fleurs esteint la rougeur & goutterose de la face, y adioustant quelque peu de camphre fait le pareil és erisipeles gratelles, brusleures & autres infections de cuir: les fleurs de boüillon blanc auec vn iaune d'œuf, mie de pain, & fueilles de porreau, appliquée sur les hemorroides, les arrestent du tout.

Il croist à l'entour des fueilles du boüillon blanc vne mousse blancheastre, laquelle est bonne pour faire mesche de fusil.

Mercuire.

Mercuire.

Mercuire demande terroir de vignes, pour y estre semée & venir en grande abondance, sans grand soin de culture: toutesfois l'on se doit donner garde de la semer és vignes, parce que le vin que produiroit la vigne où auroit esté semée la mercuire, retiendroit le goust de mercuire, & seroit fort mal plaisant à boire.

Vertus de mercuire.

Le ius de mercuire beu, fait conceuoir, prouoquer les mois aux femmes, & les deliures de l'arrierefaix. La decoction de mercuire lasche le ventre, soit pris par la bouche ou en clystere. L'on fait vn miel du ius de mercuire auec la moitié du miel, qui est fort bon pour les clysteres laxatifs: le ius de mercuire oste les verruës; la graine de mercuire en decoction auec l'absynthe, guerit les icteriques; son ius auec vinaigre desseiche les gratelles.

Mille-fueille.

Mille-fueille.

La mille-feuille vient en terre mediocrement grasse & humide.

Sa decoction arreste toute sorte de flux, & principalement le rouge des femmes, & celuy qui vient és playes, principalement sa fueille desseichée, mise en poudre, & beuë auec eau de consoulde ou de plantain; sa fueille mise dans le nez, arreste le flux de sang: mise en clystere, arreste le flux de ventre dissenteric. Mille-fueille portant fleur blanche, pilée auec sa fleur, & beuë auec son eau distillée auec laict de chéure, oste la chaude-pisse aux hommes, & aux femmes les fleurs blanches.

Hieble.

Hieble.

Hieble vient mieux plantée que semée, & demande terre grasse bien amendée, & aucunement humide.

Le ius exprimé des racines d'hieble, beu par certain temps, preserue des gout-

tes. La graine d'hieble bien lauée, beuë à la quantité d'vne drachme, mise en poudre,&trempée toute nuict en vin,guerit l'hydropisie, parce qu'elle fait vuider par bas & vomir grande quantité d'eau,beuë aussi auec decoction d'Iue arthritique,appaise les douleurs des gouttes & de verole.L'on en fait vn onguent souuerain pour adoucir les mesmes douleurs. Prenez ius de racine d'hieble, fleurs de seigle, beurre frais, esgale portion de chacun, meslez le tout & faites consommer ensemble dans vn pot de terre mis au four.De cét onguent frottez les parties dolentes,ou bien faites tremper en huile la fleur auSoleil auec axunge humaine.On tire aussi par expression huile de ses pepins. *Onguent d'hieble.*

Reprinse,ou Orpin.

La Reprinse croist le plus souuent en lieux humides & ombrageux: les villageois la plantent volontiers la nuict S.Iean,dedans escuelles ou sur tranchoirs de bois ou dedans quelque fente de muraille,son pied estant entouré d'argille, & la pendent là où elle demeure long temps verte,& y croist & fleurit,l'arrousant par fois d'eau. *Reprinse. Telephium Crassula. minor.*

Le ius ou decoction de ses fueilles est vn remede souuerain pour consolider les playes,arrester le flux de sang,pour les playes & vlceres interieures,pour les crepatures & hargnes.

Barbe de Chéure.

Barbe de chéure vient fort bien en terre humide & ombrageuse, & demande d'estre arrousée souuent, les Latins l'appellent *vlmaria*, parce que ses fueilles sont semblables aux fueilles d'orme. *Barbe de chéure.*

Sa racine & fueilles mises en poudre,guarissent le flux de ventre & de sang, l'eau distillée beuë, est singuliere pour les playes, tant exterieures qu'interieures.

Lierre Terrestre.

Lierre terrestre vient aussi en lieu humide & ombrageux.

La decoction de ses fueilles a grand vertu de desopiler le foye & la ratte, de prouoquer l'vrine & les mois aux femmes:l'on en fait vn baume fort excellent pour les coupeures & playes recentes, mesmement pour les coliques tant en clysteres que prises en breuuage,en mettát ses fueilles hachées menuës dás vne phiole de verre,bien étoupée de cire gommée,& de fort parchemin,& laissant ladite phiole enterrée en fien de cheual par l'espace de quarante iours. Son ius auec roüilleure d'airain, est propre pour les fistules & vlceres cauerneuses: sa decoction auec betoine, pimprenelle, piloselle, bistorte, queuë de cheual, tormentille, choux rouges, dictame, est singuliere pour les playes des parties nobles & interieures,si on en vse souuent. *Lierre terrestre.*

Langue de Chien.

Langue de chien vient facilement és lieux sablonneux & mal cultiuez.

Ses fueilles pilées & appliquées sur la brusleure,& feu volage,sur les vieilles vlceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les defluxions, sur les hemorroïdes, profitent grandement:l'on en fait vn onguent singulier pour les playes, du ius d'icelles, miel rosat, & terebenthine:l'on en fait aussi des pillules pour arrester les catarres violens. *Langue de chien.*

Langue de Serpent.

Langue de serpent demande sur tout lieu gras, bien cultiué & humide, elle croist aussi és prez,mais elle se perd incontinent. *Langue de serpent.*

Ses fueilles pilées,appliquées sur les brusleures & inflammations,crepatures,

& principalement sur les playes & vlceres malins, sont de merueilleux effects: l'on fait vn baume de ses fueilles pour tels effects, auquel aucuns adioustent de la terebenthine: le vin vermeil, auquel la plante entiere aura trempé, est propre pour arrester les defluxions sur les yeux.

Rieble ou Grateron.

Rielle ou Grateron. Rieble ou grateron, croist en toute sorte de terre; & n'a besoin de grande culture.

L'on en distille de l'eau laquelle est fort singuliere contre la pleuresie, & autres douleurs de costé, prise au commencement du mal, mesmement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses; & pour esteindre l'ardeur des chancres.

Coquelicoq.

Coquelicoq. Le coquelicoq demande vn terroir gras & bien labouré, tel que sont les terres à grains, esquelles nous le voyons croistre fort beau & bien espanouy.

Les fleurs du coquelicoq, tant grand que petit, en decoction ou en eau distillée, ou en syrop, ou en poudre, le poids de demy escu, sont singuliers remedes és pleuresies pour faire cracher.

Fraxinelle.

Fraxinelle. Fraxinelle, autrement appellé dictame bastard, demande aussi vn terroir gras & bien cultiué, auec vn soin diligent de l'arrouser, & deffendre de la froidure de l'air.

Sa graine, racine, fueilles & fleurs, tant en poudre qu'en decoction fait vriner, rompt la pierre, prouoque le flux menstrual, fait sortir hors l'enfant mort, & l'arriere-faix: mangé auec rhubarbe tuë & pousse hors les vers: son ius appliqué par dehors tire hors les espines & eschardes.

Crespinette.

Crespinette. Crespinette, c'est vne troisiéme espece de renoüée, dite en Latin *Polygonum*, laquelle se trouue principalement à Ville neufue la Guyard: bourgade pres de Sens, ainsi qu'auons dit au premier liure, au traité des remedes, & croist au bord des vignes & champs mal labourez, principalement quand l'année est humide: l'on en a trouué aussi depuis quelques années à Mont-matre pres Paris, donc si tu en veux planter choisit vn tel terroir.

Entre ses vertus plus principales, l'eau qui en est distillée est souueraine pour la difficulté d'vrine, ainsi que i'ay experimenté plusieurs fois.

Seau de Salamon.

Seau de Salomon. Seau ou Signet de Salomon, doit estre planté en terre seiche & haut esleuée. Sa racine toute nouuelle pilée, ou le ius d'icelle efface toutes lentilles, taches, meurtrisseures (prouenans pour estre haslé battu, tombé ou heurté) soit en la face ou autre partie du corps: l'on en distille de l'eau qui est fort propre aux fards des femmes.

Serpentaire tant grande que petite.

Serpentaire grande. Serpentaire grande, doit estre plantée és lieux ombrageux & de bonne terre, la petite Serpentaire demande terroir humide & aquatique, prés la fontaine du iardin.

Barbe Aaron. Leurs racines boüillies ou rosties, & meslez auec miel, puis leschées, profitent à la courte haleine, toux difficiles, & crachemens à peine, d'autant qu'elles couppent, meurissent, & consument les humeurs grosses & viqueuses prise en poudre & meslées auec miel, guerissent les vlceres malins & cor-

tosifs, principalement les polypus: leurs fueilles espanduës par dessus les fromages, les empeschent de se gaster & pourrir.

Ortie piquante & morte.

Quand à l'ortie n'est besoin de la semer ny planter: car elle vient aux iardins plus que l'on ne veut, toutesfois elle n'a defaut de grande vertu, tant la grecque que la morte. *Ortie.*

Les fueilles, & principalement les racines de l'ortie morte, pilées & mises sur le nez arrestent le flux de sang par le nez: autant en font leurs ius frotté au front. Les fueillles de l'ortie grecque pilées auec vn peu de myrrhe, appliquées sur le nombril en forme de cataplasme ont grande vertu pour prouoquer les mois des femmes. Leur ius beu par certain temps fait vriner, & rompt le calcul. Liniment preparé auec fueilles d'ortie, sel & huile, deffend les parties du corps de toute froidure & frisson, tant grand soit-il: l'on en frotte l'espine du dos, la plante des pieds & les poignets: mesme le ius dortie meslé auec bien peu de l'onguent de populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fieure, autát en font les fueilles pilées & meslées auec huile violat ou de pauot appliquées sur les poignets; la vapeur de la decoction de la graine d'ortie deliure les opilations des nazeaux. Ceux qui ont la toux auec grande taillement ne pourroient trouuer meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre auec quelque syrop ou decoction pectorale, le poids de demy escu de la graine d'ortie subtilement puluerisée. Faut encore obseruer cette vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plustost cuite. *Ortie morte.* *Chair plustost cuite.*

Herbe aux poüilleux.

Herbe aux poüilleux doit estre semée en lieu mediocrement sec & ombrageux. *Herbe aux pouillleux. ou Staphisaigre.*

Sa graine maschée & tenuë dans la bouche, attire par sa chaleur grande quantité d'humiditez: pilée & meslée auec huile, chasse les poux de la teste & autres parties du corps, guerist les gratelles: trempée en vinaigre & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents.

Plantain.

Il ne se faut beaucoup soucier de semer le grand, petit & moyen plantain, car il croist par tout; toutesfois il doit estre prise pour ses vertus. *Plantain.*

Le ius exprimé des fueilles, ou des racines de plantain beu deux heures auant l'accez à la quantité de deux doigts, allege les fieures tierces. Les fueilles de plantain pilées auec blanc d'œuf, guerissent les brusleures. Emplastre fait de ius de plantain, blanc d'œuf & bol armene appliqué sur le front, restreint le flux de sang par le nez.

Queuë de cheual.

Queuë de cheual tant grande que petite, demande lieu fort humide, comme pres quelque estang, ou bien quelques lieux ombrageux. *Queuë de cheual.*

Sa decoction en vin ou en eau, estanche le flux de sang, & tous autres flux, soit dissenterie, ou autre tel: son ius mis dedans le nez estanche le sang qui en coule, & mis auec vn pessaire à la nature des femmes, arreste le flux d'icelles.

Parietaire.

La parietaire ne demande aucun soin de culture: car elle croist de soy-mesmes pres les murailles. Cataplasme fait de parietaire & de graisse de bouc ou de *Parietaire.*

chéure est singulier remede pour les gouttes & cheutes. Les fueilles de parietaire fricassées auec beurre frais ou graisse de chappon, mises en forme de cataplasme sur le ventre appaisent la colique. Le ius meslé en pareille quantité auec vin blanc & huile d'amandes douces recentement faites, allege les douleurs & tourmens de la pierre. Cataplasme fait de parietaire verte pilée auec mie de pain, huile de lys rosat ou camomille, resoult les apostumes qui suruiennent aux mammelles: elle est propre pour les clysteres remolitifs & bains detersifs.

Bource à Pasteur.

Bource à Pasteur. Bource à Pasteur vient en toute terre, principalement és masures & apres les murailles. La decoction de cette herbe en eau de pluye auec plantain & bol armene, beuë quelques matinées ou prise en clysteres, arreste le flux dissenterique: appaise aussi les crachemens de sang: vn bain preparé d'vne decoction de ses fueilles retient le flux excessif des mois. Son ius consolide les playes recentes, & instillé dedans les oreilles desseiche leurs vlceres: ses fueilles pilées & appliquées en forme de cataplasme esteint les inflámations & feux volans: ses feuilles mangées arrestent toute sorte de flux de sang: inserées dedans le nez, mesmes tenuës en la main estanchent le flux de sang par le nez.

Pain de pourceau.

Pain de pourceau. Pain de pourceau demande vn terroir ombrageux sous quelque arbre ou buisson, qui soit toutesfois bien gras & bien labouré pour nourrir sa racine, qui est pleine, grosse, solide, & quasi semblable à la raue. La forest d'Orleans est peuplée de cette herbe.

Vertus. C'est vne chose esmerueillable que le ius de la racine de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerueau: & son eau distillée, attirée aussi par le nez, estanche soudain le flux de sang: la mesme eau beuë à la quantité de six onces, auec vne once de succre, arreste soudain le sang descoulant de la poictrine ou du ventricule ou du foye, & consolide les vaisseaux si quelques-vns y sont rompus; ce que i'ay moy-mesme experimenté: son ius beu au poids de deux drachmes auec oxymel lasche le ventre, & deliure les opilations du foye & de la ratte, à raison dequoy il est singulier pour les hydropiques & icteriques: mais il y faut mesler vn peu de mastic, ou de muscade, ou de rhubarde, pour corriger sa vehemence: il est incroyable qu'elle donne allegeance aux coliques & autres telles tranchées, son ius quand on le mesle és clysteres de combien aussi il sert és onguens, linimens & cataplasmes, que l'on ordonne pour les durtez & tumeurs de ratte & de foye si vous faites tremper ses racines hachées menu en huile rosat ou camomille ou d'amandes douces, puis boüillir, y adioustant quelque peu de vin, en fin les exprimerez: telle huile instillée de deux ou trois gouttes dedans les oreilles, guerit les bruits d'oreilles & surdité, principalement si par dessus les oreilles, vous appliquez le marc de ses racines, au soir allant au lict, ou bien hachez menu ses racines, pilez-les auec pesches & amandes ameres, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez, instillez quelques gouttes de ce qui sera exprimé dedans les oreilles: cela est souuerain pour les bruits d'oreilles & surdité.

Bacinet.

Bacinet. Bacinet, autrement dit des François pied de courbin, ou pied de coq, des Grecs *Batrachium*, des Latins *Ranunculus*, encore que soit de six especes, toutes ce neantmoins demandent quelque lieu humide, marescageux, où les grenoüilles

se delectent, lesquelles aussi se plaisent & voltigent à l'entour de ceste herbe; vray est que l'vne plus & l'autre moins demandent les lieux humides: car le bacinet qui a double fleur, non pas beaucoup iaune & aucunefois rougeastre, & qui se monstre seulement en Automne, non en autre temps, ne peut croistre en lieu fort humide, comme aux prez secs & terres peu moites; au contraire celuy qui porte simple fleur de couleur iaune & dorée ne peut venir qu'en quelque prairie aquatique, & pres de l'eau dormante.

Ces deux especes viennent principalement en vsage de medecine; celle qui a la fleur iaune & simple porte vne racine garnie de plusieurs filamens, entre lesquels sont deux plus insignes & plus grands que les autres, lesquels appliquez sur le poignet, ont vne vertu singuliere pour chasser la fiévre tant quarte que tierce, ou bien selon l'experience des bonnes matrones, prenez ces deux principales racines, appliquez-les au poignet senestre, ou au dedans, & contre le poulce senestre; si c'est vn homme qui ait la fiévre, ou bien au poignet dextre, ou au dedans & contre le poulce dexrre; si c'est vne femme qui ait la fiéure, liez ces deux racines d'vne bande de linge assez estroittement, & l'y laissez neuf iours entiers sans le mouuoir. *Vertus.*

L'autre qui a la fleur double non pas beaucoup iaune, porte vne racine bulbeuse, blancheastre, de goust fort acre; celle-cy tant de ses fueilles, & principalement de sa racine appliquée sur quelque partie, est autant caustique que le fien de pigeon ou grauelée, voire le plus violent cautere qui se trouue: car encores que vous mettiez entre la chair & ceste herbe vn linge en cinq ou six doubles, elle ne laissera de brusler & penetrer profondement iusques à la chair; c'est l'herbe de laquelle trempée en sang de dragon les gueux malheureux & meschans se frottent les bras, iãbes ou cuisses, pour ce les exulcerer, afin qu'ils puissent esmouuoir le peuple à compassion, pour tirer plus grande aumosne; c'est l'herbe que Sylui⁹ appelle pied de courbin, laquelle il prise tant à la peste & au carboncle. Prenez, dit-il, pourpier ou bacinet, ou pas de loup, & des Medecins *Batrachion. Ranunculus pes corui*, ayant la racine semblable à vn petit oignon plat; ceste racine, ou seule s'elle est assez grosse, ou deux ou trois petites pilées & mises sur le poulce de la main du costé de la peste sous l'aisselle, ou sur le poulce du pied du costé de l'aisne où est la peste, & luy laisser vingt quatre heures, elle fait vessies, par lesquelles creuées de soy mesme, se vuide la matiere de la peste tirée par vne veine commune aux deux parties: mais à cause que ceste racine est trop forte, faut mettre entre icelle & le poulce quatre ou cinq doubles de drapeau neuf & fort, ou six ou sept de drapeau delié ou vsé, & le couurir & lier; & puis gueriras l'vlcere du poulce par moyeux d'œufs, beurre frais battus ensemble, auec petit d'herbe consolde moyenne pilée, ou petit d'aloë laué. Et si n'en pouuez auoir de la recente la seiche y est bonne, mais ne faut tant de doubles entre deux: cette operation se fait tost, & certainement sans seignée & autre vacuation.

Arreste-bœuf.

Arreste-bœuf dite, pource qu'elle retient par sa racine & rameaux fort plantureux les bœufs tirãs la charruë, moleste aussi aux moissonneurs & faucheurs des prez allãs pieds nuds, lesquels elle pique lourdemẽt de ses bours picquants: est aussi appellée du vulgaire bougrande, elle vient & croit en toute terre, soit prairie labourée, seiche, aride, moite, cultiuée ou non cultiuée. *Arreste-bœuf ou bougrande.*

Le laboureur a en grande abomination cette herbe, de laquelle il ne peut au- *Vertus.*

cunement desfenger ses terres:sa racine est singuliere tant en poudre qu'en decoction,qu'en eau distillée(moyennant qu'auant la distiller on la fasse tremper en vin de maluoisie à double poids de la racine)pour faire vriner,prouoquer les mois aux femmes,desopiler la ratte& le foye;sur tout pour comminuer en poudre & pousser hors le calcul,mesmement pour consommer la carnosité engendrée dans la vessie & conduit de la verge. Sa poudre se doit prendre auec vin blanc. L'on fait aussi vn rappé de cette racine durant les vendanges auec du moust & raisins blancs mis dans vn tonneau,y adioustant quelque quantité de cerises de coquerelles.

Dictame ou Diptam.

Dictame Vertus. Le diptam de ce pays vient en vn terroir sec, pierreux & exposé au Soleil.

Sa racine est fort recommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans,& maladies froides de matrice,prise par la bouche en decoction, ou en poudre auec vin le poids de deux drachmes, ou appliquée, ou employée en parfum,prouoque les mois aux femmes, fait sortir l'arrierefaix & l'efant mort & pousse hors le calcul des reins; sur tout est profitable aux verolez, pour en prendre tous les matins longue espace de temps, le poids d'vne drachme auec decoction de gayac, profitable aussi contre la peste,en quelque sorte qu'on n'en puisse vser.

Germandrée ou petit Chesne.

Petit chesne Chamædris. Germandrée, c'est ce que les Latins appellent *Chamædris*,quasi petit chesne, à raison qu'il a ses fueilles semblables au chesne,ne demande point autre terroir ny culture que le dictame.

Cette herbe est appellée chasse fiéure,parce que sa decoction beuë au matin quelque espace de temps chasse & termine les fiéures tierces: ses fueilles en salade mangées au matin à ieun, contregardent de l'air & contagion pestilente auec non moindre vertu que le scordium, duquel auons parlé cy deuant.Sa decoction est singuliere pour la iaunisse vsée auec longue espace de temps, pour l'epilepsie,douleurs de teste, & autres maladies du cerueau, pour les vers.

Herbe du Turc.

Herbe du Turc. Herbe du Turc, autrement appellée hermole,vient en terre sablonneuse,seiche & non cultiuée; aussi l'on en trouue grande quantité au bois de Boulongne pres de Paris.

Vertus. Cette herbe redigée en poudre, & beuë auec vin prouoque l'vrine retenuë & comminuë le calcul des reins & de la vessie, si longue espace de temps l'on en prend le poids d'vne drachme. Fallopius grand Chirurgien Italien, afferme en auoir guery vne infinité de personnes de la hergne prise en breuuage fort longtemps continué.

Piloselle.

Pilosselle. Vertus. Vous ferez croistre la pilosselle en mesme terre que l'herbe du Turc.

Elle a vne vertu fort astringente: c'est pourquoy les bergers n'ont garde de mener paistre leurs brebis és châps où il a quantité de pilosselle, parce qu'elle leur constipe & endurcit le ventre qui leur apporte le plus souuent occasion de mort,aussi les medecins ont coustume de se seruir des fueilles de cette herbe és flux dissenterie & de matrice,mesmes pour consolider les playes tant interieures qu'exterieures, crachement de sang, & boyau aualé.

Chiendent.

Chiendent. Chiendent sans le planter ou semer vient trop plus que l'on ne veut és iardins & terres bien grasses.

L'on se sert en medecine de la racine de ceste herbe pour rafraischir & desseicher mediocrement, & ce neantmoins pour desopiler & ouurir, pousser & rompre les calculs. Vray est que la semence desseiche d'auantage, ains abstraint aucunement. *Vertus.*

Scrophulaire.

Scrophulaire croist és lieux humides, aquatiques & marescageux.

De sa racine cueillie en Automne & bien nettoyée, pilée auec beurre frais, le tout enfermé dedans vn vaisseau de terre plombé bien estouppé: & iceluy vaisseau mis en quelque lieu moite, & l'y laisser reposer l'espace de quinze ou vingt iours, puis que le beurre soit fondu & liquefié sur vn feu lent, en fin passé, l'on en fait vn onguent fort singulier pour frotter & oindre auec heureuse issue les escroüelles & hemorroides. Telle racine est enuironnée de plusieurs petits nœuds, ayant la forme d'hemorroides, ou escroüelles. *Scrophulaire. Vertus.*

Palme Christ.

Il vient sans grand' peine és iardins, & estant semé viẽt plus que l'on ne veut. *Palme christ.*

Sa graine purge beaucoup les hydropiques, si on leur baille auec laict clair, vray est qu'on en peut vser sans faire tort à l'estomach, s'il n'est hauy & fricassé, mesmement meslé parmy graine d'anis & fenouil: au reste propre à planter aux iardins pour faire mourir & chasser les taupes. *Vertus.*

Fougere.

Ceste herbe est de deux especes, masle & femelle: le masle est appellé proprement des François esmonde-real, la femelle fugere ou fougere: toutes les deux viennent en toute terre, principalement moite. *Fougere.*

L'vn ne l'autre ne porte semence aucune, ainsi que disent les Autheurs, toutesfois l'on a experimenté que le masle en porte qui est adherãte au derriere de ses fueilles, si menu toutesfois qu'à grand' peine le peut-on voir, & qui ne peut estre recogneu, cueilli n'y amassé qu'à la fin de Iuillet, qui est le temps de sa maturité: pour l'amasser faut coupper les fueilles pres de la racine, les pendre en la maison, puis estendu sous lesdites fueilles quelque linge blanc ou papier net. Ie sçay bien que la populasse croit & afferme que ceste semẽce ne se peut amasser que la nuict de la veille S. Iean d'Esté, encores auec grandes ceremonies & paroles obmurmurées entre des dents, qui ayẽt vertu de chasser les diables, qui ont la garde de ladite semence, mais tout cela est fabuleux. *Vertus.*

Sa decoction est propre pour prouoquer les mois aux femmes, pousser hors l'enfant mort, faire mourir les vers; aucuns s'en seruent pour cõsolider la playe du boyau aualé, principalement de la fougere femelle. *Vertus.*

Numulaire.

Numulaire: des François ainsi appellées à cause que ses fueilles ressemblent à petits deniers, ne demande grande culture, si non vn terroir moite. *Numulaire. Vertus.*

Toute l'herbe, soit en decoction ou poudre, principalement distilée par alambic, est fort singuliere pour le boyau aualé.

Herbe aux puces.

Ceste herbe est appellée des Latins *psyllum*, demande le terroir bien gras, bien fumé & bien amendé, autrement n'en attendez aucun profit. *Herbe aux puces.*

Sa graine preparée en forme de mucilage dans le vinaigre, esteint le feu volant & dartres appliqué sur la teste ou front, appaise la douleur: oste aussi la rougeur des yeux appliqué sur iceux. Son eau distillée sert infiniment aux douleurs des yeux de deux ou trois gouttes instillées dedans.

Fumeterre.

Fumeterre. Cette herbe demande vn lieu bien gras, bien fumé & bien labouré, aussi nous la voyons croistre abondamment és vignes & terres & froment & orges.

Elle est fort singuliere de sa fueille en decoctió pour desopiler le foye, & nettoyer les humeurs adustes. C'est aussi pourquoy les Medecins la conseillent auec le mesgue de laict és grateleux, farcineux, elephantiques. Son ius est fort propre pour nettoyer les yeux chassieux.

Senesson.

Senesson. Senesson vient en toute terre & sans grand soin, aussi nous le voyons croistre pres les murailles & sur les murs des villes : il est vert toute l'année, & fleurit quasi tous les mois; c'est pourquoy les Italiens l'appellent *fiori d'ogne mese.*

Vertus. Aucuns pensent que le senesson distillé est fort singulier pour les fleurs blanches des femmes, mais ne le croyez, auant qu'en ayez fait l'experience: car i'ay obserué par vsage frequent, que ceste herbe, soit en decoction ou autrement, prouoque les mois retenus.

Aristolochie.

Aristolochie. Aristolochie tant ronde que longue, doiuent estre plantées en terroir gras & fertil, tel qu'est celuy où le froment est semé, & les oliuiers plantez.

Leurs racines, entre autres vertus quasi infinies, esmouuent les mois des femmes, purgent les poulmons, font cracher, guarissent la toux, & prouoquent l'vrine. Qui plus est, si on boit l'vrine ou autre racine, & principalement la ronde mise en poudre auec poyure & myrrhe, elle pousse hors l'arriere-faix l'enfant mort, & toutes autres superfluitez amassées en la matrice, elle fait le pareil, si on l'applique en forme de pessaire.

Centaurée.

Centaurée. La centaurée ou fiel de terre, tant grande que petite demande terre bien grasse, bien fertile & bien labourée, en laquelle encores que soit telle, ne prouient sans grand soin du iardinier.

Leur racine en decoction, ius & poudre, prouoque les mois aux femmes, fait vriner, pousse hors l'enfant mort, purge les humeurs phlematiques qui causent la goutte sciatique, desopile le foye & la ratte : fait mourir les vers, profite aux paralysies, conuulsions & maladies de nerfs, esclaircit la veuë, & en oste tous brouïllars, principalement le ius instillé dedans les yeux : consolide les playes recentes, & cicatrise les vlceres enuieillis & malins.

Cheure-fueille.

Caprifolium. Cheure-fueille. Cheure-fueille ne demande grande culture: car il croist par tout, & en telle terre qu'on veut. Vray est qu'il se desire fort pres des genests, des hayes & sur le bord des champs.

Le fruict de cheure-fueille beu auec vin l'espace de quarante iours, desopile la ratte endurcie, purge les vrines auec telle force que le dixiéme iour l'vrine deuient toute sanglante: aides aux femmes qui sont en trauail d'enfát: ses fueilles en decoction, ou distillées guerissent playes & vlceres sordides, effacent les taches & cicatrices du corps & de la face.

Mouron.

Mouron rouge & bleu. Le mouron à fleurs rouges & bleuës, demande vne terre humide & ombrageuse, aussi le voyons croistre à l'ombre des hayes & buissons.

Le mouron à fleurs rouges, pilé & appliqué sur les yeux, ou son ius instillé

dedans, oste les inflammations,obscurité & vlceres des yeux:guerit les inflammations des parties honteuses;le mouron bleu cuit auec sel& eau,est fort propre pour guerir les gratelles & cirons des mains si on les y laue souuent.

Elatine ou veluote. Chap. XLIII.



Latine est vne herbe fort commune,& neantmoins peu cogneuë pour son nom;Elle est fort frequente és bleds & terres labourees enuiron le temps de la moisson. Les paysans de Champagne la nomment communément veluote, & ce à mon aduis pour autant que ses fueilles sont velues. Lequel nom ie ne suis d'opinion de changer; ains le retenir pour cognoistre plus facilement l'herbe. Ils s'en seruent pour application, quand en moissonnant ils se blessent de leur faucille.Pour la recognoistre donc outre son nō elle produit de sa racine,cinq,six,sept,ou huit rainceaux menus couchez pour la pluspart par terre,& de la longueur d'vn bon palme, & quelquesfois d'vn pied, qui sont chargez de fueilles quasi semblables au petit lizeron: toutesfois elles sont moindres & plus rondes, & sont veluës & peu grassettes. Sa fleur est petite & de diuerses couleurs,retirant fort sur le iaune paille: mais en grandeur elle reuient à plus pres à la fleur d'euphraise,& en forme à la fleur d'ortie. *Elatine, veluote. Emprunté des Memoires & Obseruations de Monsieur de Mayerne dit Turquet Medecin.*

L'eau de ses fueilles & rainceaux tirée (pendant qu'elle est en sa force & vigueur)par l'alābic au bain de Marie est singuliere & miraculeuse pour estreindre & arrester l'estenduë du cancer des mammelles & le polype rampant, nonobstant qu'on les tiennent comme incurables.La mesme appliquée au front en oste la chaleur & appaise la douleur de teste.En iniection elle mondifie,& puis consolide les playes & desseiche fort promptement les fistules& vlceres malins qui facilement s'irritent & empirent des autres remedes.Instillée dans les yeux larmoyans,les guerit & arreste toutes les fluxions qui aduiennent & causent inflammations & esblouïssemens. Appliquée auec linge sur dartres, gratelles vessies,rongnes,boutons,feu volage, feu sainct Anthoine, les esteint en bien peu de temps,comme aussi toutes autres inflammatiōs ardentes. Beuë par quelques iours elle arreste tous rhumes,vomissemens,flux de ventre, desseiche l'eau des hydropiques, appaise les douleurs de la colique, guerit les fiéures tierces & quartes,&croy qu'on la pourroit donner assez vtilement aux autres fiéures, attendu son temperamment & l'infinité de ses vertus occultes qui iournellement se descouurent. Beuë & appliquée par quelque temps consolide la rompure & descente du boyau, la descente de l'amarry, & restraint le cours trop abondant des fleurs des femmes & tous autres flux de sang.En gargarisme auec vn peu de vin,elle desseiche les vlceres de la bouche. Et seule gargarisée elle est singuliere à la defluxion, qui se fait sur l'vnule & à l'esquinancie. Aussi en la mesme façon elle est propre aux noirceurs & aspretez de la langue causées de la fiéure continuë.Le suc & la decoction de ses fueilles font mesmes effets,quand l'herbe n'est encores trop desseichée par l'ardeur du Soleil. *Vertu de la veluote. Eau distillée de veluote.*

De ceste veluote il se fait aussi vne eau composée pour embellir la face, & en faire perdre infailliblement les lentilles, laquelle se fait ainsi. Prenez de ses fueilles rompuës en vn mortier deux bonnes poignées,des racines du seeau Salomon,nettoyées auec vn linge, & puis concassées, vn quarteron,meslez tout *Eau composée de veluote.*

ensemble,& les faites tremper l'espace de douze heures en vin blanc.Cela fait, mettez le tout dans l'alambic, en y adioustant le ius de trois limons ou oranges, & en tirez l'eau par le bain de Marie, laquelle vous garderez soigneusement en vne phiole pour l'vsage : mais il faut auant iceluy que vous ayez fait prouision de la liqueur de racine de Brione, que l'on recueille enuiron la fin d'Auril,ou au commencement de May pendant les rousées,en cette façon ; On coupe le chef de cette racine vn peu descouuerte sans la desraciner, puis on caue ladite racine de deux ou trois doigts,&la recouure-l'on de son chef,& quelques fueilles par dessus iusques au lendemain auant le Soleil leué, qu'on la deschaperonne;dans ceste cauité on trouue vn liqueur que l'on recueille auec vne cueiller,& la met-on en reserue dás vne autre phiole, puis on remet à ladite racine son couuercle comme le iour precedent,& continuë-on ainsi tous les iours iusques à la my May, & plus s'il semble bon. Et quand vous en voudrez vser, prenez vne once de cette liqueur,& la meslez à vne phiole auec deux onces de l'eau cy dessus composée. Et le soir quand on se couchera, faudra abreuuer vn linge de ce meslange, & ce l'estendre sur le visage, l'y laissant vne bonne partie de la nuict : mais le lendemain on se gardera du hasle du Soleil, & continuera on ainsi cette application par quelques nuicts.

Eau de couleuures.

Or combien que l'herbe seule enduite,son suc,son eau,& sa decoction ayant de grandes proprietez,comme il est aisé à iuger par les choses cy dessus,neantmoins pour autant qu'vn simple,qu'vne drogue,ou plusieurs adioustées ensemble,& à propos auec celuy, pour raison duquel la composition est faite, est de beaucoup plus grande efficace pour l'aide qu'il en reçoit;ie veux bien pour cette occasion vous faire participant de l'onguent merueilleux de ladite veluote, duquel la composition est telle : Prenez du ius des fueilles de velvote macerée auec vn peu de vin blanc l'espace de vingt quatre heures,vne liure de ius de veruaine(qui ne soit encore montée en branches que bien peu)semblablemẽt macerée, & à part vn quarteron de ius des fueilles de hannebanne iaune,que communément on nomme petite Nicotiane;ou herbe de la Royne demie liure,huile d'oliue vne liure,meslez tout ensemble dans vne poësle,&les faites bouillir à petit feu en le remuant souuent auec vne spatule de bois, iusques à ce que les ius soient consommez à peu pres, puis y adioustez de la cire neufue rompuë en lopins & poix raisine, de chacun vn quarteró,& faites le tout fondre peu à peu en remuant encore auec la spatule, & en entretenant le feu premier sans l'augmenter.Quoy fait,ostez la poësle du feu,& y filez à l'instant de la terebenthine de Venise vn quarteron, en mouuant tousiours auec la spatule. Et quand l'onguent commencera à se refroidir,iettez-y du mastic & de l'encens meslé en poudre,de chacun le poids de deux escus, & continuez de remuer comme auparauant,iusques à ce que le tout soit bien incorporé.L'indice de l'onguent fait sera quand vne goutte d'iceluy mise sur l'ongle se congelera, ou qu'elle tiendra au baston, lors mettez cette composition dans des pots de terre de Beauuais pour vous en seruir aux vsages cy apres.

Onguent de veruote

Cét onguent sur tous remedes est singulier au cancer, tant des mammelles que des autres parties,ou polype,au *Noli me tangere*,aux escroüelles,aux ongles escachez, aux playes tant vieilles que nouuelles, aux fistules & vlceres malins, quelques rebelles qu'ils soient. Il esteint toutes inflammations aiguës, le feu sainct Anthoine, & guerit les brusleures, tant d'eau que de feu. Il desracine

toutes sortes de dartres, rongnes, gratelles, pustules, mal S. Main, & feu volage. Il remplit les cauitez des creuasses, qui viennent és mains & au fondement. Il est propre aux nerfs couppez, si on y adiouste des vers broyez. Il guerit de la tigne, si auant qu'en oindre la teste on en tire & oste les cheueux. Il desenfle & appaise les douleurs des hemorroides. Appliqué auec axunge humaine, & vn peu d'huile rosat, il appaise semblablement la douleur des gouttes. Il est mondicatif, & tire miraculeusement les balles d'arquebuses de dedans le corps, & en guerit les playes sans autres applications : il efface la meurtrisseure des coups orbes. Bref, il est vn tres seur remede par son temperament aux apostumes tant froids que chauds, & resoult toutes tumeurs qui n'ont besoin de venir à suppuration. Mais il faut noter, qu'auant l'application d'iceluy on doit auoir iugement de l'humeur qui peche, afin d'en faire euacuation, ou generale, ou particuliere, selon la methode ordinaire, & ce par l'aduis d'vn Medecin.

Discours sur la Nicotiane, ou Petum masle.

CHAP. XLIV.



Icotiane, encores que depuis peu de tẽps soit cogneuë en France, tient neantmoins le premier lieu entre les herbes medecinales, à raison de ses vertus singulieres & quasi diuines, telles que tu pourras entendre cy apres de laquelle, parce que nuls de ceux, tant anciẽs que modernes, qui ont escrit de la nature des plantes n'en ont fait mention. I'ay bien voulu sçauoir l'histoire entiere, qu'ay entenduë tant d'vn mien bon amy, premier autheur, inuenteur, & apporteur de ceste herbe en France, que de plusieurs, tant Espagnols, Portugais, & autres qui ont voyagé en le Floride, pays des Indes, d'ou ceste herbe est venuë pour la rediger par escrit, afin de deliurer de peine ceux qui en ont ouy parler: mais ne cognoissent l'herbe ny ses effects. *Nicotiane premiere herbe entre les medecinales.*

Ceste herbe est appellée Nicotiane du nom de l'Ambassadeur qui en a donné la premiere cognoissance en ce Royaume, ainsi que plusieurs plantes portent encore le nom d'aucuns Grecs & Romains, lesquels estans en pays estranges pour le seruice de leurs republiques, ont introduit en leurs pays plusieurs plantes, dont on n'auoit aucune cognoissance. *Nicotiane pourquoy ainsi nommée.*

Aucuns l'appellent herbe de la Royne mere, parce que ledit sieur Nicot l'enuoya premierement à la Royne mere (comme tu entendras tantost & depuis fut par elle baillée à plusieurs pour la cultiuer, & faire venir en ce pays. D'autres la nomment l'herbe du grand Prieur, parce que ledit sieur peu de temps apres trauersant ces mers de Ponant, estant logé chez ledit sieur Ambassadeur de Lisbonne, en print plusieurs plantes en son iardin, & l'a fait multiplier en ceste France plus que nul autre, en si grande recommandation auoit-il ses diuins effects. Les Espagnols l'appellent Tabaco : aucuns herbe saincte, à raison comme ie croy, de ses effects saincts & esmerueillables. Plusieurs luy ont donné le nom de Petum masle, à la difference du petum femelle, qui est au vray le nom propre de l'herbe, vsité par ceux du pays d'où elle est venuë : toutesfois vaut mieux la nommer Nicotiane du nom du Seigneur qui l'a enuoyée en France le *Herbe de la Royne mere. Herbe du grand Prieur. Tabaco herbe saincte. Petum masle.*

premier,afin que luy rendions tel honneur qu'il a merité de nous, d'auoir enrichi nostre pays d'vn herbe tant singuliere. Voila quand au nom,entens maintenant l'histoire entiere.

Monsieur Nicot Ambassadeur pour le Roy en Portugal.

Maistre Iean Nicot, Conseiller du Roy, estant Ambassadeur de sa Majesté au Royaume de Portugal en l'an 1559.60.61. alla vn iour voir les Chartres du Roy dudit Portugal. Vn Gentilhomme garde d'icelles Chartres luy fit present de ceste herbe plante estrangere apportée de la Floride. Le Sieur Nicot l'ayant fait esleuer en son iardin où elle auoit par creu & multiplié grandement, fut aduerty vn iour par vn de ses pages qu'vn ieune garçō parent d'iceluy page auoit mis par essay de ladite herbe pilée, marc & ius ensemble, sur vn vlcere qu'il auoit sur la ioue pres du nez, fait d'vn Noli me tangere, qui s'attachoit desia aux cartillages, & qu'il s'en trouuoit merueilleusement bien. A ceste cause le sieur Nicot fit venir deuers luy ce garçon malade, & ayant fait continuer l'application de ce te herbe par huit ou dix iours, ce Noli me tāgere demeura du tout esteint. Or l'auoit-il souuent enuoyée pendant ces entrefaites par deuers vn Medecin du Roy de Portugal, des plus renommez, pour voir les progrez de l'effect de la Nicotiane, & l'ayant mandé au bout du temps des dix iours, iceluy Medecin voyant le visage du garçon malade, asseurera que le Noli me tangere estoit mort, comme de fait le garçon ne s'en ressentit oncques depuis.

Experience pour le Noli me tangere.

Experience pour les playes.

Quelque temps apres l'vn des cuisiniers dudit sieur Ambassadeur, s'estant couppé presque tout le poulce de la main d'vn grand cousteau de cuisine, le Maistre d'hostel dudit sieur courut à la Nicotiane, & luy en fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut guary. De là en auant ceste herbe commença à estre renommée par Lysbonne, où la Cour du Roy de Portugal estoit pour lors, & les vertus preschées, & commença le peuple à la nommer l'herbe de l'Ambassadeur.

Lisbonne herbe de l'Ambassadeur.

Experience pour vn vlcere enuieilly.

Parquoy vint quelques iours apres vn Gentilhomme des champs, pere de l'vn des pages dudit sieur Ambassadeur, lequel estoit trauaillé d'vn vlcere en la iambe, enuielly depuis deux ans, & demanda audit sieur Ambassadeur de son herbe, & en vsant par la maniere cy deuant descrite, au bout de dix ou douze iours en fust guery. De là l'herbe augmenta encores en reputation, de sorte que plusieurs accouroient de toutes parts pour auoir de ceste herbe. Et entr'autres vne femme qui auoit tout le visage couuert d'vne grande dartre enracinée comme d'vn masque, à laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit ou dix iours ceste femme fut guerie entierement se vint representer audit sieur Ambassadeur, luy monstrant sa guerison. Vint aussi vn Capitaine presenter son fils malade d'escroüelles audit sieur Ambassadeur pour l'enuoyer en France, auquel fut fait vn essay de ladite herbe, dont dans peu de iours il commença à donner grand signe de guerison, & à la parfin fut totalement guery de ses escroüelles.

Experience pour les dartes.

Experience pour les escrouelles

Madame de Montigny morte d'vn Noli me tangere en la mammelle.

Ledit sieur Ambassadeur, voyant si grands effects de ceste herbe, & ayant ouy dire que la feuë Dame de Montigny mourut à Sainct Germain en Laye, d'vn vlcere fait au tetin, qui auoit degeneré en vn Noli me tangere, auquel on ne trouue oncques remede; & pareillemēt que la Comtesse du Ruffe auoit cherché tous les fameux Medecins de ce Royaume, pour la guarir d'vne dartre qu'elle auoit au visage, lesquels n'y auoient peu donner remede, il s'auisa de la communiquer en France, & en enuoya au Roy François deuxiéme, & à la Royne

Comme la Nicotiane

Royne mere,& à plusieurs Seigneurs de la Cour, auec la maniere de la gouuerner & appliquer ausdites maladies,ainsi qu'il auoit trouué par experience,mesme au sieur de Iarnac, Gouuerneur de la Rochelle, auec lequel ledit sieur Ambassadeur auoit correspondance pour le seruice du Roy, lequel sieur de Iarnarc luy dit vn iour à la table de laRoyne mere,qu'il auoit fait distiller de ladite Nicotiane,& fait boire de l'eau d'icelle,meslée auec eau d'euphraise à vn asthmatique qui en estoit guary.

a esté apportée en France.

Eau distillée de Nicotiane singuliere pour les courtes haleines.

Ceste herbe ressemble en figure, habitude & facultez à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonneroit espece de grande consoulde plustost que de Iusquiame iaunastre,ainsi que quelques vns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne declinant ne çà ne là,grosse, barbuë ou veluë & visqueuse, les fueilles larges & longues,vertes,tirans sur le iaune,barbuës ou veluës,douces,visqueuses,filandrées,non crenées ne decoupées,beaucoup plus grandes en bas & pres la racine qu'en haut, estant petite elle est fueilluë & comme couchée par terre: mais montant en tige & croissant, elle se descharge de tant de fueilles par bas: elle branchoye de demy pied en demy pied,& se peuple fort en fueilles, & mõte haut de quatre à cinq pieds de hauteur, voire de trois à quatre & cinq coudées,selon qu'elle est semée en terre chaude & grasse, & soigneusement cultiuée.Ses branches & rameaux sortent des nœuds,lesquels distinguent la tige par interualles de demy pied en demy pied,desquels rameaux les plus haut surpassent les bas en grandeur. Au bout & sommet de ses branches & rameaux elle iette sa fleur presque semblable à celle de la Nielle, de couleur blanchastre & incarnate,ayant la forme d'vne petite clochette, sortant d'vne silique ou cosse en forme de petit gobelet,laquelle silique deuient ronde, ayant forme de pommelette,si tost que sa fleur est passée & esuanouye,& est remplie de graines fort menuës,semblables à celle de iusquiame iaunastre,lesquelles sont noires quand elles sont meures ou vertes,quand elles ne sont encores meures. En pays chaud elle porte fueille, fleurs & graine en mesme tẽps. Les nœuf ou dix mois de l'an elle iette fort par le pied, & se renouuelle par quantité de iettons & pres de boutture,& neantmoins ses racines sont aucuns petits filets deliez,d'autres plus grossets,assez courts pour la hauteur de la plantes.Ses fueilles & racines rendẽt vn ius gluant & resineux,tirant sur le iaune, d'vn odeur resineux, non mal plaisant,& d'vne saueur aucunement aiguë,acre & mordicant, qui demõstre qu'elle est de sa nature plus chaude qu'au second degré, & seiche au premier, dont faut colliger qu'elle n'est espece de iusquiame iaunastre, ainsi que d'aucuns ont pensé.

Figure de la Nicotiane. Tige. Fueilles. Branches. Fleurs. Graines. Racines. Odeur. Saueur. Temperament.

La Nicotiane demãde vne terre grasse,biẽ remuée,& en ce pays froid bien sumée,c'est à dire, vne terre en laquelle le fien ait esté si bien meslé & incorporé qu'il soit deuenu terron,c'est à dire, tout tourné en terre,& n'ait plus apparence de fien, qui soit aussi ombrageuse & humide, qui soit large & spacieuse:car en lieu estroit ne viendroit haute, droite & grande,& bien branchuë.Elle veut le Soleil de midy, & vne muraille à dos, qui luy fasse espaule contre la bize, & luy reuerbere la chaleur du Soleil , & veut estre guarantie de l'agitation des vents, pour sa foiblesse & hauteur. Vray est qu'elle sera hors des dangers des vents , si sa racine est fort enfoncée en terre. Elle vient mieux d'estre souuent arrousees,& se gogaye à l'eau,quãd le temps se portent vn peu sec.Elle hait le froid ; voila pourquoy pour la guarantir de mort en Hyuer, il la faut tenir

Terroir pour la Nicotiane. Solage propre à la Nicotiane. Arrouser la Nicotiane. Traiter la Nicotiane en Hyuer.



ou dedans des caues bien ſouſpiraillées, ou faites à propos dedans les meſmes iardins, ou bien l'emmenteler de double natte, & couurir en appentis de la muraille d'oſſiere d'vne bonne couuerture de chaume : & quand le Soleil de midy luit, luy ouurir la porte du tabernacle de ladite herbe faite à l'endroit du dit midy.

Semer la Nicotiane. Pour la ſemer faut faire vn trou auec le doigt en terre de telle profondeur qu'eſt la longueur du doigt, puis ietter dedans ce trou dix ou douze grains de ladite graine enſemble, & recouurir le trou : car elle eſt ſi menuë, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la ſuffoqueroit ; & ſi le temps eſt ſec, faut arrouſer legerement le lieu quinze iours apres : on la peut auſſi ſemer de meſme façon que la laictuë, & autres telle herbes, meſlant fort bien la graine auec la terre, & la couurent tresbien. Aucuns meſlent auec icelle terre, cendres fort pure, nette & deliée : mais en petite quantité. Elle demeure long temps à naiſtre, & apres qu'elle ſera née, la faut garder du froid & de la gelée, la couurant la nuict : meſmement quand elle eſt encore petite, ainſi s'entretiendra touſiours en verdure & beauté. *Transplanter la Nicotiane.* Et quand l'herbe aura leué, pource que chaſque grain aura produit ſa tige, & ſont enueloppez les petits filets des racines les vns auec les autres, il faut auec vn grád couſteau faire vn grand cerne dans terre

aux enuirós de cette motte,&enleuer terre& tout,&le ietter dás vn seau d'eau, afin que la terre se separe,& les petites tiges nagent à mont l'eau:ainsi les prendrez sans rompre l'vn apres l'autre,&renuelopperez chacun de ladite terre mere,& les transplanterez aupres de ladite muraille, à trois pieds loin d'icelle, en distance de quatre pieds l'vn de l'autre ; & si la terre qui est pres cette muraille n'est si bonne qu'il faut, vous la preparerez par amendement, tel que dit est, & secourerez lesdites tiges replantées par arrouser souuent. Le temps de la semer est à la my Auril ou au commencement,voire plustost,si le Printemps commence plustost.Les Indiens & Espagnols la sement en Automne. *En quel temps faut semer la Nicotiane*

Quand à ses vertus, puis qu'elle est chaude & seiche en second degré, ainsi que demonstre son acrimonie & mordacité, qui est representée au goust par sa saueur, ne faut douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre,ains singuliere pour les effets esquels on l'a experimentée ; à sçauoir pour guerir le *Noli me tangere*,toutes vieilles playes & vlceres achancries,blessures,dartres,& gales ouuertes,quelque malignité qui soit en elles, escroüelles, dartres, nuées des yeux, contusions, apostumes,piqueures,de viues rougeur de visage, & plusieurs autres accidens,lesquels discourrons cy apres en particulier.Or pour ses effets, le meilleur & plus estimé de la plante sont les fueilles ; & au defaut d'icelles la semence, encore qu'elle n'ait telle vertu que les fueilles, on vse desdites fueilles,où estans vertes au temps de leur maturité,ou gardées seiches en temps d'hyuer, ou de la poudre d'icelles dessëichées & redigées en poudre nous dirons cy apres la maniere de les garder. *Vertus de la Nicotiane.* *Fueilles meilleures de la Nicotiane.*

Et pour parler en particulier des effets de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de teste,de bras & iambes s'appaisera,si vous mettez sur le mal par plusieurs fois vne fueille verte de Petum amortie sur le feu;la douleur des dents est appaisée en les frottát d'vn linge trempé au ius d'icelle,& en mettát dedans la dent vne pillule des fueilles de l'herbe mesme.Les playes des bras,iambes & autres parties du corps tant vieilles soient elles: seront entierement cicatricées si les lauez: premierement auec vin blanc ou vrine, puis les essuyez bien nettes d'vn linge, & incontinent apres y mettez vne ou deux fueilles vertes bien pilées auec le ius, ou le ius seulement, & par dessus charpie bien blanche, ou linge blanc, en continuant tous les iours iusques à la fin de guarison : & si n'auez des fueilles vertes, prenez des seiches, & les puluerisez, mettez de cette poudre dedans la playe,apres l'auoir lauée,comme dit est,& nettoyée de linge blác.Les Indiens s'en seruent pour conforter l'estomach foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'oliue,appliquant par dessus vne ou deux fueilles de Petum amorties sur le feu : elle sert aussi aux Indiens Cannibales contre le poison, duquel ils oignent leurs flesches pour tirer, lequel poison tuë incontinent en tirant iusques au sang:car quant ils vont à la guerre,ils portent en vn pied de cerf ladite poison, & en vn autre du ius de l'herbe verte de Petum pour obuier au danger; & s'ils n'ont de la verte ils portent de la seiche;& si tost qu'ils en ont appliqué sur la playe ils sont hors de danger de mourir tant grande soit la playe. Ce remede fust experimenté par les Indiens Cannibales, par vne bataille où ils furent blessez en la Prouince appellée Sauinan, & comme leur coustume fust de guerir leurs playes venimeuses auec sublimé, & lors l'on n'en trouuast à souffisance, firent appliquer sur leurs playes le ius tiré des fueilles de cette herbe, lequel tost apres leur osta la douleur & venim *Douleur de teste, bras & iambes, Playes.* *Estomach debile & indegeste, Comparaison.*

d'icelles, & furent sains; la preuue aussi en a esté faite en Espagne par plusieurs fois, entr'autres par le Roy Catholique, lequel pour experimenter cette herbe, fit frotter la playe d'vn chien de sublimé, puis soudain apres y appliquer de l'herbe de Petum pilée son marc & ius. Ce mesme remede peut seruir à la morsure de chien enragé, moyennant qu'on en vse dans vn quart d'heure. Les fueilles ou leur ius auec le marc appliqué, guarit toutes fouleures de bestes, oste les porreaux & espreuins aux cheuaux, appaise la douleur de la goutte sciatique; le lieu frotté premierement d'huile d'oliue, & vne fueille de petum amortie sur le feu, appliquée par dessus par mesme moyen, est appaisée toute douleur de quelque partie du corps que ce soit. La decoction de ses fueilles cuites en eau & auec succre conuertie en syrop, iulep ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les grumeurs grosses & visqueuses, moyennant que le patient auant que d'vser de cette decoction, ait esté purgé vniuersellement par quelque medicament purgatif; le ius & marc desdites fueilles pilées en vn mortier, desopile la ratte, & amollit sa dureté, appliquez sur la region de la ratte au matin: au defaut desdites fueilles l'on pourra appliquer de la pourdre meslée parmy quelque onguent propre à tels maux. Ce mesme remede sert aux douleurs d'estomach, de ventre, colique, & autres procedans de froidure & ventositez, appliqué chaudement & ietté souuentesfois iusques à tant que les douleurs soient appaisées. Il n'est de moindre efficace pour les douleurs d'amarry, lesdites fueilles appliquées sur le nombril à la forme susdite: mesme la fumée d'icelles presentée au nez de la femme hysterique. C'est pourquoy les femmes qui sont suiettes au mal de mere en deuroient tousiours auoir de preste, L'on tient pour vn singulier remede de la podagre & des gouttes, de mascher tous les matins à ieun des fueilles de Petum, parce qu'elle attire grande quantité de pituité dedans la bouche qui empesche qu'elle ne tombe sur les ioinctures, dont la goutte & la podagre est excitée. Si vous mettez les fueilles entre cendres chaudes quelque petit espace de temps, puis les tirez & les appliquez (sans les secoüer de leur cendre) sur le ventre de celuy qui a trop beu & mangé, vous diminuerez sa trop grande repletion & crapule. Le ius des fueilles de la Nicotiane pilée: clarifié, & meslé auec succre foudu en forme de syrop, prins au matin fait mourir & pousse hors les vers: mais aussi il faut mettre sur le nombril du patient fueilles concassées & pilées dans vn mortier auec vn linge, & luy faire prendre apres vn clystere fait de laict & de succre. Toutes douleurs de iointures de cause froide, toutes enfleures, tumeurs & apostumes causées de froidure & ventositez, les enfleures & mules aux talons des petits enfans, auec demangeaisons extrémes, sont guaries par l'application des fueilles du Petum. Le ius de Petum mis sur vn carboucle tant pestilent & venimeux soit-il, le guarit soudainement; il fait le pareil aux vieilles vlceres, encores qu'elle penetrent iusques aux os, le continuant si long temps qu'il sera besoin: car il fait reuenir la chair, & mange la pourriture d'icelles vlceres: ce qui a esté par nous experimenté en deux vlceres du nez, prouenans de la maladie venerienne, esquelles ce ius fit sortir grande quantité de vers. Les playes recentes, moyennant qu'elles ne soient beaucoup profondes: sont gueries dans vn iour, en y mettant de ce ius & du marc de fueilles par dessus; & au cas qu'elles fussent profondes, les faut lauer auec vin, puis y appliquer ce ius & marc auec vn linge trempé

Sciatique. *Difficulté d'haleine.* *Vieille toux.* *Rate opilée & dure.* *Colique.* *Douleur d'estomach.* *Douleur d'amarry.* *Crapule.* *Vers à mourir.* *Enfleures, gouttes. apostumes froides.* *Carboucle.* *Vlceres du nez.* *Playes recentes.*

en iceluy, mesme pour plus briefue guarison sera bon qu'on laue le dedans & dehors de ladite playe du ius mesme.

La Nicotiane seiche a semblable vertu contre les maladies & accidents cy dessus mentionnez : la maniere de la seicher est telle. Faut prendre les fueilles plus belles & mediocres, les enfiler ensemble auec vn filet, puis les faire seicher à l'ombre penduës au plancher d'vne chambre, non au Soleil, ny au vent, ny au feu, ainsi se garderont entieres, pour apres en vser ainsi seiche, ou mises en poudre, Et pour parler en particulier des maladies, esquelles les fueilles seiches sont singulieres, si mettez brusler les fueilles seiches de la Nicotiane sur vn rechaut, & en receuez la fumée par la bouche auec vn entonnoir, la teste bien couuerte, rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & phlegmatique, que vostre corps en demeurera extenué, comme d'vn bien long ieusne, par là on peu coniecturer que l'hydropisie non confiermée pourroit estre guerie par tel parfum. Tel parfum receu par la bouche est singulier aux asthmatiques, pulmoniques : vieilles toux, rhumes, ausquels il fait vuider vne infinité de phlegmes espois & visqueux. Le mal d'amarry, autrement dit suffocation de la mere est guary par ce parfum: receu és parties honteuses. Pour la douleur de teste de cause froide ou venteuse, si ne pouuez recouurer des fueilles vertes, prenez des seiches, moüillez les premierement de vin, puis faites seicher à la cendre viue, & les arrousez d'eau de nafe, puis appliquez les sur la teste, ou autre tel lieu où sentez douleur; pourrez autant faire auec la poudre des fueilles seiches, y meslans choses propres à ce mal. Ceux qui sont subiets aux euanouyssemens sont incontinent reuoquez en leur force, en receuant par la bouche ou narines la suffumigation desdites fueilles bruslées, à raison dequoy les femmes Indiennes gardent soigneusement ceste herbe, parce qu'elles sont subiettes aux esuanoyssemens. Qui plus est, les habitãs de la Floride se nourrissent certaine espace de temps de la fumée de ceste herbe (quoy qu'en die le contraire vn certain Cosmographe nouueau, qui par mensonges veut triompher de nous de ceste part) laquelle ils reçoiuent par la bouche, par le moyen de certains cornets, la figure desquels voyez l'effigie de l'herbe. Ce que nous pouuons colliger estre vray par ceux qui sont reuenus de la Floride, & par les mariniers qui retournent tous les iours des Indes, lesquels apportent pendus à leur col petits entonnoirs ou cornets faits de fueilles de Palme, ou de Cannes, ou de ioncs, au bout desquels cornets sont inserées & entassées plusieurs fueilles seiches, entortillées & comminuées de ceste plante. Iceux mettent le feu à ce bout de cornet, reçoiuent & inspirent par la bouche ouuerte le plus qu'ils peuuent cette fumée, par laquelle ils afferment sentir leur faim & soif estre appaisée, leurs forces restaurées, leurs esprits resiouys, & leur cerueau assoupy d'vne ioyeuse ebrieté : mesmement ietter par la bouche vne infinité d'humeur phlegmatique. Or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes aucunement enyurez, aucuns ont pensé que cette herbe estoit fort froide: & par ainsi vne espece de iusquiame iaunastre, auquel elle ressemble bien fort tãt en sa tige, fueilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi qu'auons dit cy dessus. Mais il faut croire que la fumée de ceste herbe n'enyure pas si tost, & que telle ebrieté ne prouient de froidure excessiue, telle qu'est au Iusquiame: mais d'vne certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerueau. Toutes lesquelles vertus & facultez, outre que les auons experimentées en nostre France en plusieurs mala-

Fueilles seiches de la Nicotiane, à quoy bonnes.

Seicher la Nicotiane

L'hydropisie.

Mal d'amarry.

Mal de teste.

Euanouyssemens.

Fumée de Nicotiane appaise la faim & la soif.

La fumée de la Nicotiane n'enyure point.

dies, au grand profit des malades. Ceux qui sont venus des Indes & pays nouueau de la Floride nous ont dôné asseurance les auoir eux-mesmes approuuées, estans blessez lors qu'ils faisoient la guerre par de là contre les Indiens rebelles, lesquels afferment aussi que ceste plante est fort celebrée, mesmes des Prestres de toutes ses nations Barbares, de laquelle ils se seruent en leurs magies & diuinations, ayant opinion que par vertu d'icelle, les choses qu'ils desirent sçauoir leurs sont manifestées. Qu'ainsi soit les Indiens sauuages ont accoustumé de demander à leurs Prestres, les succez & euenemens des choses futures: lesquels Prestres pour satisfaire aux desirs & demandes des Indiens, prennent des fueilles de ceste plante, les mettent dedans vn tuyau ou creux de caue, & meslées auec du vin hument & reçoiuent le tout par la bouche, & bien tost apres s'esuanoyssent & deuiennent comme priuez de vie, iusques à ce que l'herbe ait paracheué de faire son operation: & lors se releuent à demy estourdis, ainsi rendent à vn chacun responce de ce qu'il leur est demandé: mais il faut croire & presupposer estre plus vray semblable, telle sorte de diuination procede plustost par art diabolique, que par vertu de ceste plante, mesmement que ceste nation Barbare & Gentilique est coustumiere d'inuoquer & adorer en toutes leurs necessitez l'esprit malin, lequel leur a bandé les yeux; de sorte qui leur fait entendre vne infinité de choses ambiguës, & superstitions fausses, leur representant mille visions diaboliques & espouuentables: ainsi est trompée la simplicité de ces pauures gens, par le sort desdits Prestres, tenans pour vn certain & vray oracle a vertu de ceste plante. D'auantage quand il leur prend enuie de voir visions estranges & fantastiques, bruslent les fueilles de ladite plante & en reçoiuent la fumée par la bouche & narines, & bien tost apres deuiennent quasi cõme priuez de sens, tombans en terre esuanouys. Il est tout certain que plusieurs Philosophes certifient qu'il y a certaines plantes qui ont semblable vertu & proprieté, & qui font songer vne infinité de choses, toutesfois agreables à l'esprit & sentiment de l'homme, d'auantage certifient que si l'on prenoit du ius d'icelle en quantité, l'on de viendroit l'espace de trois iours hors de soy. Dioscoride semblablement dit, qu'il y a plusieurs plantes qui ont la mesme vertu, comme la morelle furieuse, de la racine de laquelle, ainsi qu'il recite, vne drachme beuë auec vin, apporte songes de choses vaines: mais non du tout mal agreables, aussi prise au double, rend l'esprit aliené, prise au quadruble fait mourir; si quelqu'vn mange de la graine d'anis allant au lict, aura en son dormir songes plaisans: s'il mange des raues, fera des songes turbulens & ennuyeux.

Diuination par la Nicotiane.

Morelle furieuse.

Anis. Raues.

Outre l'vsage des fueilles, tant vertes que seiches, & poudre de la Nicotiane, l'on en distille de l'eau en alambic de verre, laquelle est non moins singuliere, que le ius d'icelle pour les playes, enleueures, mules aux talons, ongles cheutes des doigts, en versant de ceste eau dessus le mal, puis les couurant de linges y trempez.

Eau distillée de Nicotiane.

L'on en distille aussi de l'huile *per descensum* (à parler selon les Chymistes) en vne corne de verre: l'on en fait pareillement du sel Chymique; l'vn & l'autre sont beaucoup plus excellés aux maladies dessus nommez, que les fueilles, ius, poudre & eau distillée de la Nicotiane, d'autant que les quinte-essences tirées des simples, sont les subtils esprits d'iceux, esquels gist la pure vertu & sincere faculté de la matiere dont est tirée. Nous ne parlerons icy de la ma-

niere de distiller l'huile & sel Chymique de la Nicotiane, mais la reseruerons pour nostre liure des remedes secrets.

L'on prepare onguents en diuerses façons de la Nicotiane, encor que ce simple seul pris & appliqué, comme auons dessus discouru, soit de plus grande efficace; I'en feray seulement mention de deux, qui me semblent les mieux ordonnez. Le premier est: Prenez vne liure de feuilles de Nicotiane les plus belles, plus grandes, plus vertes & plus resineuses que pourrez choisir, nettoyez les soigneusement auec vn linge de toute poudre, terre & autre ordure, sans le moüiller aucunement, pilez les dans vn mortier de bois ou de marbre auec vn pilon de bois, puis faites fondre demie liure de seins doux preparé (c'est à dire de toutes ses pellicules & membranes nettoyé) dedans vn vaisseau d'airain, auquel sein doux adioustez le marc & ius de la Nicotiane pilée comme dessus: faites le tout cuire & boüillir ensemble dedans vn vaisseau d'airain, à petit & doux feu de charbō sur vn trippier, ou dedās le bain de marie, c'est à dire, chauderon plein d'eau boüillante, iusques à tant que voyez l'aquosité du ius toute euaporée, & que le reste ait acquis, consistance d'onguent. Le second onguent est tel; Faites fondre & boüillir ensemble poix resine, cire neufue, & terebenthine sur le feu de charbon dans vne poësle d'airain, de chacun trois onces: & quand le tout sera fondu & commencera à fremir, prenez vne liure de marc & ius des feuilles de Nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées qu'auons dit cy dessus; mettez la boüillir auec la cire, poix resine, & terebenthine l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon sur vn trippier, ou dans double vaisseau, c'est à dire, dans vn chauderon plein d'eau boüillante; remuez le tout tousiours, tant que l'aquosité du ius soit euaporée, & le reste soit espoissi en consistance d'onguent, puis passez-le par grosse toile ou caneuas, & le remettez dans la poësle auec demie liure de terebenthine de Venise, sans la faire boüillir, & remuez tresbien: laissez-le refroidir, & le mettez dans pots pour vous en seruir. Aucuns en la dispensation du premier & second onguent, n'y mettent le marc de l'herbe pilée, mais le passent par vne grosse toile, & retiennent seulement le ius, qui ne me semble estre le meilleur. Quant aux facultez de ces deux onguents, le premier vaut mieux pour les playes seules, vlceres chancreux, dartres, galles, rougeurs de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & resoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'estant empesché ny restraint par la mixtion d'autres ingrediens. L'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toute sorte de playes, resoudre les apostumes & enfleures, appaiser les douleurs, & autres effects.

Deux onguents de la Nicotiane.

Second onguent.

Outre ces deux sortes d'onguens, l'on peut faire vn baume fort excellent de la Nicotiane: distillez les fueilles de la Nicotiane, exprimez-les en ius, le marc ietté, mettez-le dedans vne phiole de verre auec pareille quantité d'huile commune, exposez ceste phiole long temps au Soleil, bien estouppée de cire gommée & de fort parchemin surliée, ou bien mettez ceste phiole dedans vn chauderon plein d'eau boüillante, ou l'enterrez *in ventre equino*, c'est à dire, en fien de cheual, & l'y laisser quarante iours entiers, changeant de fien quelquefois, les quarante iours expirez, vous trouuerez vn baulme dedans la phiole qui n'est de moindre efficace que la quinte essence de la Nicotiane cy dessus mentionnée pour tous les effets que l'on peut desirer en ceste plante.

Baume excellent de la Nicotiane.

Voila (amy Lecteur) l'histoire de la Nicotiane par tout tant celebrée & estimée la plus veritable qui m'a esté possible de rechercher, suiuant le recit & aduertissement qu'auons eu des Portugais, Espagnols, & des nostres qui sont retournez par deçà ces années passées de la Floride) où est son solage & terroir naturel) & les experiences qu'auons faites en nostre France de ses facultez & vertus semblables du tout à celles de la plante de la Floride, son pays naturel, produit & nourrist: lesquelles si tu n'as tousiours trouué en tout & par tout respondre aux effects que nous luy attribuons, pour cela tu ne dois condamner la plante, comme estans mensongeres les vertus que preschons d'elles: mais plustost à bon droit accuser le peu de soin que l'on tient à la cultiuer par deçà, t'asseurant que si tu luy donne vn soulage & terroir qui approche bien pres à celuy qui luy est naturel (car vn tel n'est aucunemét possible pour la froidure & inesqualité de l'air de nostre Frãce) & la cultiuez aussi soignensement que les Indiens, tu cognoistras asseurément nostre discours d'elle estre du tout veritable.

Petum femelle. Chap. XLV.



L'Experience (qui est la maistresse des arts & sciences) que l'on a fait des facultez & vertus de ceste herbe, qui sont quasi pareilles à celles du Petum masle. La figure de la racine, de la tige, fueilles, fleurs, & graine d'icelle, qui n'est que bien peu, & seulement en petitesse differente de la figure & couleur du Petum masle; donnent quelque coniecture que deuons bailler le nom du Petum femelle à ceste herbe, voire d'autant plus hardiment que de la graine du Petum masle, est produit souuentesfois le Petum femelle; car si lors que le Petum masle est en graine, sa graine vient à s'espandre sur la terre où il est planté, & à parcreu; cette terre l'année suiuante ne faudra à produire du Petum femelle. Qui plus est, si vous semez graine de Petum masle en terre qui ne soit chaude, grasse, bien remuée, & bien fientée: mais qui soit maigre & sablonneuse, au lieu de produire le Petum masle, elle produira le Petum femelle: en telle abondance qu'à grand' peine en pourrez-vous desenger le lieu auquel tous les ans il viendra sans estre semé ny planté aucunement, qui nous doit estre argument de recognoistre en la Nicotiane ou Petum deux sexes, masle & femelle, ainsi que nous les pratiquons en plusieurs autres plantes, ayans entr'eux quelque similitude & affinité, tant en vertu qu'en figure, habitude & couleur. Vray est que le Petum femelle a la tige menuë, moins haute, les fueilles moins grandes, plus courtes, moins raisineuses, & non en si grand nombre, les fleurs non tant incarnates, ny tant espanouys, la graine plus rougeastre, les branches non si longues ne si hautes, ny en si grand nombre que le Petum masle. Et pour en dire nostre aduis, & faire vne description particuliere, cette petite Nicotiane ou Petum femelle a son caule ou tige de deux pieds de haut ou enuiron, anglueux, visqueux & lanugineux, chargé par interualles de fueilles longues, larges, pointuës, molles, onctueuses, veluës, non crenées & de couleur du verd brun. Elle produit comme en vn bouquet au sommet de sa tige & des branches d'entre ses fueilles, des fleurs iaunes pasles, & qui ressemblent aux fleurs de l'herbe à la paralysie; & quand elles sont tombées il y demeure des calicules & quasi des gobelets verds, enclos dans des peti-

Petum femelle vient de la graine de la masle.

ces peaux veluës, couuertes par haut, & ayans cinq ou six pointes qui ne picquēt point. Dans ses calicules est contenuë la graine qui est fort petite, de couleur de brun tanné, sa racine est tendre & fibreuse. Là où on a vne fois semé sa graine elle se reseme d'elle mesme, & se peuple fort. Cela demonstre euidemment cō bien se trompent ceux qui appellent ceste herbe Priapeia, comme espece de Satyrion, qui approche à celuy que l'on appelle Satyrion royal masle: car ceste herbe que nous appellons Petum femelle, ne ressemblent aucunement au Satyrion ny en racine, ny en couleur, ny en figure, ny en habitude, ny en vertu. Car le Petum femelle a plusieurs petites racines; la tige noüeuse, plusieurs rameaux, beaucoup de fueilles oblongues & larges, chaude & seiche, ainsi que le Petum masle; mais le Satyrion a moins de racines & plus grosses, la tige nullement noüeuse, nuls rameaux, moins de fueilles, la fleur seulement au bout de sa tige, *sans cosses & siliques*, & sans graine; chaude & humide iusques au troisiéme degré: & propre seulement à esmouuoir la chaleur Venerienne. Monsieur Goupil, & Dodonæus ont dit plus sagement, que c'est vne espece de Iusquiame portant fleurs iaunes. *Petum femelle n'est Priapeia.*

Quand à l'vsage & remede du Petum femelle, sont quasi pareils aux vertus de Petum masle, aussi l'on se sert de luy au defaut de l'autre de la mesme façon que auons declaré, à sçauoir de ses fueilles tant verdes que seiches, de sa poudre, de sa graine, de son ius & marc, de son eau distillée, de son onguent & baume, preparez à la façon mesme qu'auons descrit: faut toutesfois remarquer ces facultez particulieres au Petum femelle, que ses feuilles mises en la decoction des clysteres sont singulieres pour les dissenteries; que son baume dispensé à la maniere dessusdite, est remede à nul second pour les chancres des mammelles & autres parties: que son suc appliqué est singulier à la tigne ayant premierement rasé la teste: que son suc meslé auec axunge humaine, & appliqué appaise la douleur & inflammation des gouttes que prise par dedans elle purge auec molestie, dont on se gardera iusques à ce que son correctif soit bien cogneu & l'vsage de ceste purgation receu. *Vertus de Petum femelle.* *Fueilles de petum femelle pour la dissenterie.*

Bref discours de la racine de Mechoacam.

CHAP. XLVI.

DEpuis quelques années les Indiens, Portugais & Espagnols nous ont enuoyé vne racine d'herbe, qu'ils appellent Mechoacam, laquelle a vertu de purger les humeurs, à la mesme façon que nos medicamens purgatifs, comme l'agaric, le turbic & autres tels. Nos François qui sont toûjours admirateurs des choses nouuelles en ont fait grand cas iusques à present: nous descrirons briefuement son histoire, la plus veritable qui nous a esté possible de rechercher, afinque l'on puisse iuger si elle merite telle reputation de nous, que luy attribuons.

Ceste racine est appellée Mechoacam, du nom de la region qui la produit, qui est vne Prouince de l'Espagne nouuelle, située és Indes Occidentales, nouueau monde; appellé par les habitans Chincicila, & par les Espagnols, qui l'ont descouuerte, & depuis conquise par le commandement du Roy Catho- *Raison du nom.*

lique, Mechoacam: laquelle Prouince est abondante en or, argent, bestail, froment, fruicts, plantes fort exquises, mineraux, pierreries, & toutes sortes de biens, ou mesmement les personnes sont bien colorez, pleins de vigueur, de corps robuste, & d'entiere santé, pour l'air qui est fort salubre, plus qu'en autre lieu des Indes. L'occasion du nom est : Les Espagnols Seigneurs de ceste Prouince, la voulant peupler de Chrestiens, y erigerent vn Conuent de Cordeliers viuans monastiquement, desquels le pere Prouincial malade à l'extremité fust promptement guery par vn Medecin Indien, qui luy fit vser plusieurs fois de la poudre de ceste racine : dont vint que plusieurs autres Espagnols persuadez de ceste tant heureuse guerison, quand ils tomboient malades prenoient auec heureuse issue de ceste poudre: ainsi ceste racine entra en reputation par toute la Prouince, & de là ses loüanges furent portées & publiées par toute l'Espagne, & Portugal: & de là à retenu le nom de la Prouince de Mechoacam: sa renommée est pareillement venuë iusques à la France par le moyen des marchands studieux du gain, qui la nous ont apportée par deçà. Aucuns l'appellent Rhamindique, parce qu'il semble qu'elle ait vertu semblable d'attirer & purger les humeurs pituiteuses & sereuses, ainsi que la rhubarbe Oriental attire & purge les humeurs billieuses.

Rhamindique.

Les marques de Mechoacam.

Ceste racine ne nous est point apportée entiere, mais par pieces & roüelles, esquelles elle est diuisée par cousteaux, ou auec les mains si tost qu'elle est tirée de terre, pour la faire seicher à l'ombre (encores qu'en seichant elle se diminuë quelque peu) & qu'aussi elle se garde mieux par roüelles, qu'entiere, ou en poudre ; ains la poudre qu'on apporte d'Inde fait moins d'operation que celle que l'on puluerise par deçà, elle est espaisse & pesante de sa substance, son escorce de couleur cendreuse, sa substance interieure, blanche, distinguée de plusieurs cercles, insipide de goust, sinon de farineux: car elle n'est ny aigre, ny douce, ny amere, n'a odeur aucun: n'est aussi meduleuse aucunement.

Choix de la racine de Mechoacam.

La meilleure est la plus blanche, plus compacte en soy, serrée & vnie, pesante quelque peu, non troüée, ne vermouluë: elle deuient auec le temps de blanche grisastre, ou noirastre, & en ce l'on cognoit si elle est fraische ou vieille; car la fraische est blanche, & la vieille grisastre ou noirastre & artisonnée.

C'est la racine d'vne plante qui est espece de Volubilis grand, dit en François Lizeron, laquelle s'entortille tout le long d'vne canne ou d'vn pau, s'esleuant en haut, s'enuironnant à part soy ; & la tige & tronc meslez de plusieurs couleurs fauues, verdoyante, rougeastre, cendreuse, meslez ensemble vulgairement dites couleur de Lyon : les fueilles peu humides, filandrées dedans comme de petits nerfs, pointuës au contraire du pied, rondes, verdes, obscures: elle porte fruict tirant à nostre raisin, aussi gros que coriandes, qui prend maturité au mois de Septembre, & au Printemps suiuant: iette pres de la racine petits sarmens & petits brouts, lesquels rampent sur terre s'ils ne sont appuyez sur quelque baston, sur lequel ils s'entortillent en rond. Sa graine est semblable à celle du Lizeron. Pour auoir plus grande asseurance de tout cela, tu la pourras visiter és iardins medecinaux de Messieurs maistre Nicole Rasse, le docte & bien experimenté Chirurgien, & Pierre Cuthe, le sçauant & soigneux Apothicaire, qui tous deux à Paris ont enrichie nostre France d'vn infinité de simples, rares, exquis, & doüez de singulieres vertus. Ceste racine est fort semblable à la racine de Couleurée, tant en couleur, escorce, rides, qu'en grosseur; à raison dequoy plu-

A quelle racine ressemble.

ſieurs ont appellé ſa plante vigne blanche : mais ſi vous gouſtez l'vne & l'autre racine, les trouuerez aucunement differentes: car le Mechoacam ſi vous la machez, eſt trouuée ſãs aucun gouſt; ſinõ farineux, non acre, auec vne legere aſtriction. La couleurée tant verde que ſeiche eſt mordicante, & laiſſe au palais vn gouſt fort acre & mal plaiſant : elle conuient beaucoup plus auec la vigne noire, ou auec le turbich, pour le moins en faculté, & en ce que tous deux ſont gommeux.



Quant à ſes vertus & facultez elles ſont de deux ſortes, les vnes prouiennent de ſes qualitez manifeſtes, d'autant qu'elle eſt chaude à l'entour du ſecond degré, & ſeiche enuiron le tiers degré, compoſée de partie aërée & ſubtile, & de quelque partie terreſtre, laquelle luy donne quelque ſtipticité & aſtriction, & de là vient qu'en purgeant elle conforte. Outre ce, elle ouure les obſtructions des parties interieures, principalement quand elle eſt miſe en infuſion. Les autres facultez prouiennent de ſa proprieté occulte, par le moyen de laquelle elle purge par eſlection, c'eſt à dire, par ſimilitude & familiarité de ſubſtance, les humeurs pituiteuſes, ſereuſes, & phlegmatiques principalement, puis les bilieuſes, apres les humeurs aduſtes & attrabilaires, non tant ſeulement de l'eſtomach, foye, ratte & inteſtins: mais auſſi de la teſte, parties pectorales & iointures, à raiſon dequoy elle profite aux fieures vieilles, & maladies longues, ſur tout aux iaunilles, aux hydropiques, aux goutteux, aux eſcroüelles, louppes, tumeurs phlegmatiques, douleurs de teſte, aſthmes, courte haleine, mal d'amarry, coliques, douleur de flancs, retention d'vrine, conſtipation de ventre, fieures de diuerſes humeurs, à ſçauoir de cauſes pituiteuſes & bilieuſes meſlées enſemble, fieures quotidianes, tierces, baſtardes: Bref, à toutes ſortes de maladies qui ſont cauſées d'humeur froide, parquoy elle n'eſt conuenable és fieures ardentes, ny fieures choleriques, ny autres telles maladies, qui ſont auec grande chaleur & inflammation, ny où pechent les humeurs aduſtes; car encores qu'elle les purge, elle y laiſſe neantmoins notable chaleur. Bien eſt vray qu'au

Vertus de Mechoacam.

Le Mechoacam n'eſt propre aux maladies bilieuſes.

progrez d'icelle, elle pourroit seruir apres que le plus subtil est purgé, & le gros demeuré.

C'est pourquoy telle racine n'est propre pour le commencemẽt des malaidies bilieuses, si on ne la met tremper l'espace d'vne nuit en eau d'endiue ou cicorée, auec fort peu de vin blanc, & au matin la couler, & en boire la coulature.

Preparation de Mechoacam pour vsage.

La maniere de la preparer est telle, faut prendre le poids d'vne drachme, ou drachme & demie, ou deux drachmes, plus ou moins, selon l'habitude du corps & facilité à esmouuoir, aage & forces de celuy à qui la baillez, puis la rapper ou battre en vn mortier, & rediger en poudre, qui ne soit ny trop grosse ny trop subtile: apres mettre tremper ceste poudre en trois onces de vin blanc, quand il n'y a point de fiéure, ou eau, ou decoction, ou boüillon d'endiue, ou de cicorée, ou boüillon de poulet, ou autre telle liqueur qui soit conuenable à la maladie presente, comme en eau de betoine pour douleur de teste, en eau de matricaire, pour les affections de la matrice, & ainsi des autres, puis le lendemain la faut boire, liqueur & poudre tout ensemble: l'on y pourra mesler tel syrop que l'on voudra, & que l'on cognoistra estre conuenable au mal qui se presente: vray est qu'auons experimenté plusieurs fois qu'elle n'endure aucune mixtion de syrops, ny d'autres telles choses, ny mesme de canelle (si quelque indisposition d'estomach ne la requeroit) autrement elle ne fait aucune operation, ains vaut mieux la prendre toute simple: Elle se peut bailler aussi en infusion, quand nous voulons deliurer les obstructions du foye, ou ratte, en faisant tremper toute la nuict sa poudre grossement puluerisée, ainsi que commandons faire de la rhubarbe, en vin ou liqueur conuenable, puis l'exprimant le lendemain matin, & baillant seulement à aualler la liqueur où elle aura esté infusée: mais en ce cas, faut augmenter la dose de la poudre, iusques à trois ou quatre drachmes, autrement ne rendra aucun effect, d'autant qu'à ce qu'auons experimenté, la vertu purgatiue de ceste racine, gist plus en sa substance, qu'en ses parties subtiles. Ce que Mesuë semble auoir recogneu en la rhubarbe Orientale, quand il veut que prenions seulement deux drachmes de rhubarbe en substance & iusques à quatre en infusion: cela peut aduenir à ceste racine, & à la rhubarbe Orientale, parce qu'elle demeure plus long temps dedans l'estomach en substance qu'en infusion, donc elle fait plus forte & de longues parties sa purgation. L'on peut aussi preparer ceste poudre en autre maniere: à sçauoir, par marsepans faits de ladite poudre, auec amandes plumées & succrées, lesquels seront fort propres pour purger doucement les petits enfans: l'on peut aussi former pillules de ceste poudre, qui soient petites ainsi que grains de coriande, afin que plustost elles soient liquefiées dedans l'estomach, & ne s'y arrestans longuement ne l'eschauffent, ou plus grosses, quand l'on veut que ladite poudre attire des iointures, afin de faire meilleure attraction.

Infusion de Mechoacam.

Marsepans de Mechoacam.

Pillules de de Mechoacam.

Les vtilitez qui prouiennent de l'vsage de ceste racine, sont qu'on la peut prendre en tout temps: elle n'est fascheuse au goust, ny horrible à l'odeur, ny desplaisante en couleur, comme sont les autres Medecines: elle ne donne aucun fastide à l'estomach, elle n'excite aucunes tranchées au ventre, ne cause vomissement aucun: purge si doucemẽt qu'elle n'apporte aucune debilité ou relaxatiõ, ny autre telle passion à l'estomach: elle ne resoult les facultez naturelles, & ne trauaille point le corps: au contraire elle le rend fort & robuste: comme si elle n'estoit point medecine, ains chose amie & plaisante à nostre nature, ce qui n'ad-

Vtilitez de Mechoacam.

uient ordinairement aux autres medecines, dõt les enfans, vieilles gens,& tous autres qui ont en horreur les medicamens, en pourront prendre auec asseurance & heureuse issuë.

Vray est qu'auant que d'en prendre, sera besoin de preparer & digerer l'humeur que l'on veut euacuer, l'incisant & attenuant, entant qu'il est froid & visqueux, & ouurant les passages, selon le conseil d'Hypocrates auec clysteres & autres moyens conuenables, autrement la poudre ne profite aucunement: comme nous voyons aduenir iournellement à ceux qui en vsent temerairement & sans aucune preparatiõ, à l'endroit desquels elle acquiert mauuaise reputation: mais à grand tort, veu que son naturel est de faire bons & loüables effets, si elle est prise le corps bien preparé. Le iour de la prise l'on doit se garder de froid, de vent, de manger & boire beaucoup, & autres excez. L'on peut dormir vne heure *si tost qu'elle est prise*, & quand son operation commence ne plus dormir; n'est besoin prendre boüillon deux ou trois heures apres la prise: car elle est si noble medecine qu'elle ne fait aucun tort aux boyaux, le iour suiuant, si le ventre est dur, faut le soliciter par clysteres ou autrement: & au cas que l'euacuation n'ait esté suffisante, la faut reïterer iusques à tant que l'on sente allegement. Quand aux symptomes & accidens que son vsage apporte facilement se peuuent corriger, encore que la pluspart d'iceux prouiennent plustost du vice des humeurs ou mauuaise habitude du corps des preneurs que d'aucune maligne qualité de cette racine: car quand au vomissement il peut prouenir d'vn estomach facile & enclin à vomir, ou duquel l'orifice est trop sensible, ou de l'abondance d'excremens & humeurs mordicans contenus en iceluy, plustost que de cette poudre, qui fortifie & conforte l'estomach par son astriction; toutesfois ne sera mal fait pour obuier à ce vomissement, mesler en l'infusion de cette poudre quelque peu de canelle. L'on tient pour asseuré que si l'on veut arrester l'operation excessiue ou non excessiue de cette poudre, faut prendre quelque boüillon, & que le manger retient soudainement son attraction, ce que toutesfois i'ay experimenté n'estre tousiours vray; ie confesse bien qu'il delaisse quelque chaleur & seicheresse apres son operation: ce qu'on cognoit par la grande alteration qui demeure: mais cela luy est commun auec les autres medicamens purgatif, lesquels tous sont chauds: mais telle chaleur se peut facilement corriger par meslange des chose froides, ioint aussi que telle chaleur peut aussi tost prouenir de l'humeur chaud & sec, comme aux fiéures ardentes, & vrayes tierces, principalement si le malade est en aage florissant, & d'vn temperament chaud & sec, & en Esté en chaude region, constitution d'air chaud, son corps maigre & gresle; en quel cas ie ne conseillerois à personne vser de cette poudre sans le conseil du docte & sage Medecin, de crainte d'encourir vn plus grand mal. Ie confesse aussi qu'elle delaisse vne dureté de ventre apres son operation: tellement qu'en ay veu plusieurs estre six iours entiers sans pouuoir asseller, mais cela luy est aussi commun auec les autres medicamens purgatifs, & principalement la rhubarbe; toutesfois pour obuier à ce, prends clystere le iour suiuant, ou mange quelques boüillons ou ius de pruneaux qui te puissent lubriquer le ventre.

Voila (amy Lecteur) ce que tu dois iuger de la racine de Mechoacam, & l'opinion qu'en dois auoir de ses facultez, desquelles tu te pourras bien asseurer moyennant que tu recognoisse en elle toutes les marques de bonté, qu'on

Auant que prendre le Mechoacam preparer le corps & humeurs.

Iour de la prise.

Iour suiuant la prise.

Dureté de ventre.

Simptome de l'vsage de Mechoacam.

Arrester l'operation.

Alteration

Marques de Mechoacam.

a signalées cy dessus; à sçauoir, qu'elle soit recente, rompuë en petites pieces de couleur blanche & poudreuse, laquelle en esgale quantité des autres racines se trouuera plus pesante. Et si tu en trouue quelqu'vne qui soit aucunement noire & artisonnée, par là cognoistras qu'elle est vieille, ains n'en dois vser; elle est de peu de durée, & promptement se corrompt, si qu'à peine dure trois ans si elle n'est cachée dás du millet, ou enueloppée de toile cirée, ou poixée, ou raisignée.

LE PAR TERRE OV IARDIN A FLEVRS.

Le profit, plaisir, assiette culture, & disposition du Parterre.

CHAP. XLVII.

Iardin à fleurs.



CE qui est le plus plaisant & recreatif en la metairie Françoise, c'est le iardin à fleurs, tant pour la recreatió du Seigneur à qui appartient l'heritage, comme aussi pour les ruches des mouches à miel. C'est chose loüable & bien seante voir de sa fenestre beaucoup d'arpens de terre bien cultiuez, tát en prairie qu'en sausaye, & terre labourable, ainsi que nous auons cy deuant proposé: mais encor est-ce bien autant contépler les beaux compartimens, les gentils berceaux & cabinets, les plaisantes bordures de lauande, rosmarin, buis, ou autres choses semblables; ouyr la ioyeuse Musique d'vne infinité d'oizillós, qui sans cesse iour & nuict degoisent leur natif & naturel ramage sur les hayes & arbres du parterre; sentir le bouquet pres soy si odorant, que l'odeur mesme n'y fait rien d'auantage, quand le Seigneur du logis, apres que le Soleil leuant a donné sur cette rosée tant claire & perlée, oit la plaisante Musique des mouches à miel, qui en la cueillant gracieusement remplissent l'air de te toute douceur & suauité, sans les bordures & piqueures du gracieux thim, melisse, rosmarin, marjolaine, cyprez, garderobbe, & autres herbes odorantes, dont l'aspect & la veuë ne peuuent donner sinon tres-grand contentement aux personnes.

Vn parterre, comme a esté cy deuant declaré, doit estre dressé à costé du iardin potager, separé d'auec luy par le moyen d'vne grande allée, & encore d'vne haye viue ayant trois entrées, duquel le terroir sera de semblable bonté, & receura pareille culture que le iardin potager; & comme le iardin potager a esté entouré de treilles & ieunes bourdelats faites en berceaux, comme petites chappelles & oratoires; aussi le parterre sera circuit de berceaux faict & comme appropriez de iosmin, rosmarin, buis, geneure, cyprez, sauinier, cedre, rosiers & autres singularitez, plantez premierement: & emondez selon le naturel d'vn chacun, puis arrengez auec perches de saux ou de geneure, en forme de berceau. Les chemins & allées serót couuertes & semées de sable delié bien battu ou de poudre de scieure de marbre, ou du plus delié poussier de lyais, & autres pierres de taille, ou pauées gentiment de bons carreaux & tuiles bien cuites, ou de belles pieces de pierres, telles que sont les grez, le tout serrément & vniment applany auec la batte faite au propre.

Allées du iardin.

Iardin aux bouquets.

Le parterre par le moyen d'vn chemin large de six pieds, sera diuisé en deux parties esgales: l'vne contiendra les herbes & fleurs dediées aux bouquets, cha-

peaux & couronnes, comme violette de Mars, œillets de Prouence, œillets de rosettes, œillets d'Inde, menuës pensées, marguerites, giroflée iaune & blanche, soucy, muguet, flambles, ancholies, passe velours, passe fleur, coquelourdes, armoise, lys, & autres semblables, & pourra estre dit iardin aux bouquets. L'autre aura toutes autres herbes odorantes, ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent, telles fleurs ne sont mises en bouquets seules, mais auec l'herbe entiere: comme aurosne, aluine, espargouttes, rosmarin, iosmin, mariolaine, baume, mente, pouliot, coq, hyssope, lauande, basilic, sauge, sarriette, rhuë, tenaisie, thim, camomille, armoise, mariolaine bastarde, herbe au chat, melisse, toute bonne, anet; marrubium, & autres semblables, & pourra estre nommé le iardin aux herbes de bonne senteur. *Iardins aux herbes de bonne senteur.*

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets serōt disposées par plāches & carreaux de semblables grandeur & largeur que celles du iardin potager, d'aucunes par sieges & labyrinthes que l'on nomme vulgairement Dedales, faits pour le contentemēt & recreation de la veuë; d'autres par cōpartiments faits de carreaux entrelassez ou rompus auec bordures, ou sans bordures, la pluspart desquelles herbes odorantes ou à bouquets, la plus grand'part desquelles, combien que naturellement, & de leur bon gré croissent sans aucun labeur & trauail du iardinier, principalement les herbes à bouquets. Toutesfois celles qui reçoiuent culture seront semées, plantées, replantées, cueillies & gardées, non autrement que les herbes potageres, ou toutesfois faudra auoir esgard au naturel de chacune, comme sera cy apres declaré en la particuliere description d'aucunes. *Labyrinthe Dedalus.*

HERBES A FLEVRS, OV A BOVQVETS.

Violettes de Mars.

CHAP. XLVIII.

LA violette de Mars, tant simple que double, doit estre plantée de sa plante entiere en terre bien fumée, & beschée de la profondeur d'vn pied auant les Calendes de Mars: si tu la veux semer, faire le pourras en Automne & Prime-vere. Sur tous ne faut planter ou semer la violette tous les ans en vn lieu mesme, autrement elle portera vne fleur iaune, & de peu d'odeur. Tu feras qu'vne mesme violette retiendra toutes les couleurs des autres, à sçauoir blanche, pasle, iaune & vermeille, si tu mesles ensemble les semences de toutes enfermées en vn linge, & les mets ainsi en terre bien fumée. La violette se doit cueillir au matin auant Soleil leuant, & en temps non pluuieux, si l'on veut qu'elle retienne sa vertu & ait bonne odeur. *Violette de Mars.*

Les fleurs de violettes de Mars appliquées sur le front appaisent la douleur de teste qui prouient de trop boire, & font dormir. Qui aura receu quelque coup sur la teste, sera aucunement estourdy, ny aura autre inconuenient plus grand, si incontinent apres auoir esté frappé, il boit des fleurs de violettes pilées, & continuë ce breuuage quelque temps. L'on fait syrop & conserue des fleurs de violettes, propre pour l'inflammation des poulmons, pleuresies, toux & fiéures. *Vertus de violettes. Coup sur la teste.*

Violette, ou Giroflées blanches, iaunes & rouges.

Giroflées blanches, iaune & rouges.

Giroflées blanches, iaunes & rouges, demandent semblable culture que la violette de Mars: & viennent mieux contre les murailles, toicts, & vieilles masures, que plantées, ou cultiuées és iardins, principalement celles qui sont iaunes, lesquelles approchent plus pres d'arbrisseau, que d'herbe, ayans les tiges ligueuses, dures & fort branchuës, appellées des Apoticaires vulgaires, Keyri.

La graine de giroflée pilée & beuë auec vin blanc, est souueraine pour prouoquer les mois des femmes, & pour faire accoucher celles qui sont en trauail d'enfant.

Marguerites.

Marguerites.

Il ne faut semer les Marguerites, mais planter de mesme façon que la violette de Mars: c'est la plus petite consoulde, laquelle sans estre cultiuée se trouue aussi és prez, est appellées Bellius, Bellis ou Bellio, & des Italiens *fior di primauera*: elles fleurissent toute l'année si on les cultiue bien.

Escroüelles. Paralysies. Gouttes &c.

Les Marguerites pilées auec armoise resoudent les escroüelles.

Cataplasme fait des Marguerites est bon pour la paralysie, & toute sorte de gouttes. Pour les playes receuës aux parties pectorales, esquelles l'on ne peut mettre tentes, est bō d'aualler incontinent breuuages fait de Marguerites pilées maschées guerissent les pustules de la langue & de la bouche broyées appaisent: les inflammations des genitoires: mangées en salades ou en boüillon de chair, laschent le ventre.

Passe-velours.

Passe velours.

Passe velours, dites des Latins Amaranthus, recrée, plus les personnes par sa couleur que par son odeur: car il ne sent aucunement, toutesfois qui en voudra auoir en ses iardins, sera bon de le planter en lieu sec & sablonneux.

Fleurs blanches des femmes.

Sa fleur humées en potage restraint le flux de ventre, les mois & fleurs blanches des femmes, appaise le crachement de sang, principalemēt s'il y a quelque veine rompuë és poumōs ou parties pectorales. Sa fleur trempée en eau ou vin blanc l'espace d'vne heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut aider à tromper les febricitans, qui ne se p ouuent abstenir de vin.

Ancholies.

Ancholies.

Ancholies tant simples que doubles se demandent en terre grasse & bien amendée. Les Latins l'appellent Calatiana, & le vulgaire François des Chaussons.

Vertus.

Les fleurs meslées auec farine de froment, font vn fort bon cataplasme pour les gratelles, & autres sortent de galles, mesmes leurs racines cuites en vin blāc à la consomption de la moitié, & vn linge trempé en icelle appliqué sur la rongne & gratelles les guerit. Leurs racines cuites en vin, & prises en potion, guerissent toutes rompures des parties interieures du corps, purgent les poumons vlcerez & crachemens de sang: broyées & moulues en forme de farine beuës en vin le poids d'vn escu auec deux ou trois grains de saffran, profitent merueilleusement à la iaunisse, si soudain on se fait couurir: les mesmes vertus à l'eau distillée de leurs fleurs: le suc tiré de leurs racines & fueilles appliqué sur les playes, les consolide incontinent, vn pessaire imbilé de ce suc, prouoque les fleurs des femmes, & tire leur fruict mort: instilé dans l'oreille en laquelle y auroit entré ou puces ou vermine, les fait mourir.

Oeillets de Prouence, de Rosette, & d'Inde.

Oeillets de toute sorte, que l'on trouue de cinq especes, en Latin dites *vetto-nica, altilis*, ou *ocellus*, ou *cariophyllum*, se sement rarement; mais plus souuent sont plantez de leur racine, ou des branches tirées de leur plante; la racine sera plantée au commencement d'Automne en terre bien grasse, & mise en pots de terre, afin qu'elle puisse estre à couuert durant l'Hyuer pour crainte de gelées; l'Esté venu, auant que la grande plante ait ietté ses boutons, l'on en pourra tirer plusieurs menuës branches d'alentour du pied, quasi pour en peupler vn carreau & en faire nouuelles plantes. *Oeillets.*

Tu donneras aux œillets senteur de clou de giroflle, si à l'entour de leur racine tu appliques vn clou de giroffle battu. Pareillement tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaisantes & odorantes, si tu esmondes souuent leurs fueilles, besches & arrouses soigneusement leur terre; aussi tels œillets sont appellez communément œillets de Prouence, du lieu où les œillets ainsi cultiuez prouiennent larges, touffus & amples: ceux qui n'ont les fleurs tant larges ny odorantes & ne sont tant diligemment cultiuez, sont nommez œillets de rosette. *Oeillets ayant la senteur de clou de giroffle. Oeillets de Prouence. Oeillets de rosette.*

Les fleurs d'œillets de Prouence, mesmes leurs racines sõt souueraines contre la peste. Et pour ceste cause ceux qui sont bien aduisez en temps de peste font conserue ou vinaigre des fleurs d'œillets, pour se garder du mauuais air.

L'œillet d'Inde ou de Turquie, appellé des Latins *Petilius flos*, ou *ocellus Indicus*, & des Italiens *belueder*, iaçoit qu'il ne refuse aucune terre, toutesfois si tu le plátes de sa plante ou de ses branches, ou semes en terre grasse & bien fumée, principalement au commencement de Iuillet, il croistra en telle hauteur qu'il degenerera quasi en arbre, & iettera de sa tige plusieurs rameaux, à la maniere d'vn arbre ou arbrisseau, & par mesme moyen produira des fleurs durables iusques en Hyuer. *Oeillets d'Indes.*

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit sentir la fleur d'œillets d'Inde: car son odeur excite douleur de teste, & estourdissement, & donne occasion du haut mal, mesmes qui est le plus dangereux, l'on a trouué par experience qu'il engendre le mauuais air, aussi les Medecins defendent sur tout de fleurer les œillets d'Inde en temps de peste, d'autant que sa fleur est fort venimeuse, & de temperament fort semblable à la cyguë: ce qu'on peut cognoistre par son odeur ingratte, tres forte & puante. Qu'ainsi soit qu'il soit venimeux, ie donnay quelquefois à manger à vn chat des fleurs d'œillets d'Inde broyées auec formage, il en deuint fort enflé & peu de temps apres mourut: ie vis aussi vn ieune enfant lequel apres auoir mis ces fleurs en sa bouche, la bouche & léures luy enflerent & vn iour ou deux apres deuint fort galeux. *Oeillets d'Inde engendrent mal de teste & mauuais air.*

Oeillets sauuages tant blancs que rouges, encor qu'ils croissent aux bords des champs & le long des voyes; se peuuent toutesfois planter au iardin, lesquels s'ils sont replantez souuent acquerront fleurs doubles. *Oeillets sauuages.*

Leur semence, fleurs & l'herbe entiere profite contre les piqueures de scorpion; & de fait ont si grande vertu en cét endroit, que l'herbe seule iettée deuant les scorpions, leur oste la vertu de nuire. Leur semence prise à la quantité de deux drachmes, purge les humeurs chaudes bilieuses.

Violettes de Damas.

Violettes de Damas ont fueilles grandes, noirastres, crenées tout à l'entour, *Violettes de Damas.*

& larges,les fleurs blanches & incarnates, & de figure ſemblable à la giroflée, elles croiſſent aucunesfois de telle hauteur qu'elles degenerent en arbre.

Barbe de bouc.

Barbe de bouc. Barbe de bouc:pour auoir ſes fleurs,belles,doubles & pleines, demãde vn terroir gras & humide.Ses fleurs s'ouurent au Soleil leuant, & ſe ferment au Midy.Sa racine boüillie en bouë appaiſe les douleurs & pointures du coſté priſe en forme de lohoch auec ſyrop violat, aide fort aux aſthmatique & pleuretiques:cuite en eau & confite en ſuccre eſt vn ſingulier preſeruatif contre la peſte,poiſon, venins & piqueures mortelles : le ſuc ou eau diſtillée de ceſte herbe guerit les playes recentes, ſi vous y trempez des linges pour appliquer ſur les playes : l'on employe la racine de ceſte herbe,que d'aucuns appellent ſerquify, en ſalades aux tables friandes,icelle boüillie dans le pot auec veau & mouton, puis accouſtrée en deux plats auec beurre,& peu de vinaigre.

Violette de Marie.

Violetes de Marie. Violette de Marie, pour la beauté de leurs fleurs, meritent d'eſtre ſemé en terre graſſe, & bien labourée.

Leurs fleurs ſont propres à faire gargariſmes pour les inflammations & vlceres de la bouche.

Grand Muguet.

Grand Muguet. Le grand Muguet,que les Latins appellent Ephemeron,ouLilium conualium, encor qu'il croiſſe aux bois ombrageux,toutesfoisil merite d'eſtre cultiué,aux iardins,tant pour la beauté de ſes belles fleurettes blanches comme neige, d'odeur fort amiable,approchant aux lys, que pour ſes vertus, parce que l'eau diſtillée de ſes fleurs auec vin genereux, fait recouurer la parole aux apploplectiques:elle profite auſſi aux paralytiques,aux gouttes,& aux cœurs faillis.

Lys d'eſtang.

Nenuphar. Le Nenuphar ou lys d'eſtang,tant blanc que iaune;demande lieu aquatique mareſcageux auſſi le voyons nous croiſtre és viuiers & eſtangs.

La racine de Nenuphar blanc, cuite en gros vin rouge & beuë,arreſte le flux blanc des femmes, ſes fleurs,racines & graine,tant en decoction qu'en conſerue ſont ſinguliers pour faire dormir les perſonnes chaſtes.

Hyacinthe.

Vaciet. Le Vaciet ou hyacinthe vient fort bien en terre ſablonneuſe. Sa racine & graine cuite en vin & beuë,appaiſe le flux de ventre.

Narciſſus.

Narciſsus. Le Narciſſus, ainſi dit d'vn mot Grec, à cauſe que par ſon odeur preſentée au nez elle excite vn endormiſſement & eſtourdiſſement, veut eſtre ſemé en terroir gras,humide,air chaud, auſſi croiſt-il en abondance au pays de Languedoc & Italie,& fort peu en ce pays.

Vertus. Sa racine boüillie ou roſtie, priſe en viande ou breuuage fait vomir, icelle broyée auec quelque peu de miel, & appliquée, guerit les bruſleures : oſte les lentilles & taches du viſage,meſlée auec graine d'ortie.

Flambes.

Flambes. Flambes, dites en Latin vulgaire *gladiolus*,dont eſt iſſu le mot François glay tant bleuës que blanches, veulent eſtre plantées des plantes recentes au mois de Mars iuſques en Auril, ou de chaſtreure de flambes, pourueu qu'ils ayent

racines, iamais semées,& ne demandent grande culture. Leurs fleurs sont en ce differentes d'auec celles du soucy, parce que celles du soucy s'ouurent à la lueur du Soleil, & celles des flambes se ferment, & s'ouurent seulement en temps froid & humide. Ses racines doiuent estre arrachées de terre, au commencement du Printemps pour estre de bonne odeur, puis seichées à l'ombre du Soleil. Aucuns pour oster cette humidité superfluë, qui les rend suiettes à estre rongées des vers, tant dans la terre que hors de terre, les font tremper en lexiue, puis les seichent, & ainsi s'en seruent pour donner bonne odeur au linge & habillemens. *Odeur.* *Vertu des flambes.*

Le ius de leurs racines mis en clystere, mitigue la douleur de la goutte sciatique. La racine desseichée & mise en poudre, nettoye & fait consolider les vlceres caues & sordites: tenuë dedans la bouche fait d'haleine bonne: mise parmy les habits, les contregardent de toute vermine, & leur donne senteur plaisante. Le ius de sa racine pris par la bouche à plusieurs fois euacuë les eaux des hydropiques, principalement si on le prend meslé auec iaune d'œuf à demy cuit. Sa racine meslée auec la racine d'ellebore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de visage induite dessus. La decoction de sa racine deliure les opilations causées d'humeur crasse, prouoque l'vrine, fait mourir les vers, & pousse le calcul. Les Italiens font confiture de cette racine toute recente auec succre ou miel, & en vsent pour tous les effets susdits; l'on fait vne huile de ses fleurs trempées en huile, qui a vertu de resoudre, amollir, d'appaiser les douleurs froides des gouttes. *Goutte sciatique.* *Vlceres, hydropisie.*

Lys.

Les lys doiuent estre plantez au mois de Mars & Auril en ces pays, & és pays chauds d'Octobre & de Nouembre, tant blanc que orengé, en terre grasse & bien hoüée; tu donneras telle couleur à leurs fleurs que tu voudras, si auant que les planter tu maceres leur racine en telle substance coulourée qu'il te semblera, puis arrouses la racine plantée dans la fossette de la mesme liqueur, en cette sorte. On dit que les fleurs de lys prouiennent rouges & purpurées, si leur racine auant qu'estre plantée est trempé en lie de vin rouge, ou en cinnabre destrempé, puis de la mesme lie arrousée en la fosse où elle sera plantée, ou bien quand le lys est en fleur au mois de Iuin, faut en prendre dix ou douze plantes les lier ensemble, & pendre à la fumée: car elles ietteront petites racines semblables aux ails sauuages. Et quand le temps de les planter sera venu, qui est au mois de Mars & Auril, mettez tremper icelles plantes en lie de vin vermeil, iusques à ce qu'elles soient bien teintes, & ayent la couleur rouge quand vous les tirerez, puis plantez-les en fossettes bien arrangez, & les arrouses suffisamment de ladite lie, par ce moyen les lys qui en viendront, apporteront fleurs purpurées. Vous aurez semblablement des lys recens toute l'année, si auant qu'ils soient ouuerts vous les cueillez, puis les enfermez en quelque bouteille, ou vaisseau bien estouppé, afin qu'ils n'ayent de l'air, ou bien enfermez les en quelque vaisseau fait de bois de chesne bien poissé, afin que l'eau n'y puisse penetrer, & plongez le vaisseau en vn puits ou cisterne, ou eau courante, ils se garderont ainsi recens toute l'année. Et si quelquefois durant l'année vous en voulez vser, mettez-les au Soleil, afin que par la chaleur du Soleil ils se puissent ouurir. Et afin que les lys apportent fleurs en diuers temps, quand vous planterez leurs racines, vous planterez les vnes douze doigts *Lys.* *Lys de diuerses couleurs.* *Lys rouges.* *Lys purpurées.* *Lys recens.* *Fleurs de lys en temps diuers.*

en terre,les autres huit,& les autres quatre,& vous aurez des lys longuement.

Vertu de lys. Cataplasme fait auec racine d'oignon de lys, graisse de porc, & huile de camomille, fait apostumer les bubons. Onguent fait desdites racines,huile d'amandes ameres & cire blanche,a singuliere vertu pour polir & nettoyer la face, & oste les rides du visage des femmes. *Rides.* *Eau de lys.* Eau distillée par alambic des fleurs de lys,oster les rides du visage des femmes, & leur apporte vne blancheur incroyable.La racine boüillie ou cuite entre les cendres chaudes,pilée auec huile d'oliue,est vn remede singulier contre toute sorte de brusleure, tant de feu que d'eau. *Brusleure.* *Teint poli.* Elle cuite auec ails & pilée en lie de vin rouge, rend la coulour nette aux femmes qui sont mal colorées apres leur couche, si de cette meslange les soirs elles se frottent le visage, & au matin elles se lauent auec eau d'orge. Cette racine cuite & pislée auec vieil oingt, appliquée sur les cloux des pieds les resout totalement, moyennant qu'elle y demeure trois iours entiers. L'eau distillée de ses fleurs auec vn peu de saffran & de cassia odorante, fait accoucher les femmes qui sont en trauail, & pousse hors l'arriere faix. L'huile qui est faite de ses fleurs infusion profite à remollir les duretez, si vous en frottez auec huile de semence de lin les parties honteuses, & que par dessus le ventre vous appliquez de la laine trempée en ces huiles : les femmes qui sont en trauail receuront grand allegement.

Menuës pensées.

Menuës pensées. Menuës pensées, autrement dites herbes de la Trinité, ou violettes d'Automne, demandent lieu sec & sablonneux, sont plantées en Printemps, & portent ius durables iusques en Automne, voire iusques en hyuer, moyennant qu'elles soient souuent arrousées, & diligemment cultiuées.

Vertus. *Playes.* Les fueilles ou fleurs de menuës pensées, prises par la bouche,ou appliquées par dehors, sont singulieres pour glutiuer les playes : les fleurs de menuës pensées boüillies & beuës appaisent le mal caduc des enfans quand ils escument; les mesmes fleurs boüillies auec leurs herbes & beuë, nettoyent les poulmons & poictrine, & profitent au fiéures & inflammations interieures. *Boyau aualle.* Leurs fueilles desseichées & mises en poudre, beuës auec vin vermeil à la quantité d'vne demie cueillerée ont grande vertu pour restraindre le boyau aualle.

HERBES DE BONNE SENTEVR.

Basilic. CHAP. LII.



Basilic. LE basilic tant grand que petit, est semé en Auril & May en terre grasse, & prouient subitement, si incontinent apres qu'il aura esté semé, est arrousé d'eau quelque peu chaude; on le peut aussi semer en Automne, & la semence se veut abreuuer en vinaigre, duquel s'il est arrousé tant soit peu, il viendra en branches. Si tu le semes en terre seiche & exposée au Soleil, incontinent se changera ou en serpolet ou en cresson. Dés qu'il est semé, il faut trainer par dessus sa terre quelque rouleau pour l'affermir : car si la terre demeure veule; la semence se corrompra facilement. Il le faut arrouser à l'heure de midy, au contraire des autres herbes qui veulent estre arrousées au matin ou au soir.

Pour le faire grandir, de l'esmonder souuent auec les doigts, non auec instrument de fer. L'on dit chose admirable du Basilic, qu'il croist plus beau & plus haut s'il est semé auec maledictions & iniures:outre qu'il y a haine tres grande entre l'ambre & le basilic:car au lieu que l'ambre par son attouchement attire à soy toutes sortes de pailles, il chasse loin de soy les fueilles & tiges du basilic. *Maledictions profitent au basilic.* *Haine entre l'ambre & basilic.*

Ceux qui sont suiets au mal de teste,ou qui craignent d'en estre affligez,doiuét du tout euiter l'odeur du basilic : car son odeur engendre douleur & pesanteur de teste, voire quelquefois fait naistre au cerueau des petits vermisseaux semblables aux scorpions : ce que nous lisons estre aduenu de nostre temps à vn Italien(comme tesmoigne M. Houlier Docteur en Medecine, au commencement de sa Pratique)auquel la frequente odeur du basilic engendre au cerueau vn scorpion, qui luy apporta douleurs vehementes de teste, & à la parfin la mort. La plus grande vertu que pourroit auoir ceste herbe, est que la femme qui trauaille à enfanter, si elle tient en sa main vne racine de basilic auec vne plume d'arondelle,elle enfantera incontinent sans douleur. *L'odeur du basilic engendre douleur & scorpions en la teste. M. I. Houlier. Enfanter sans douleur.*

Rhuë.

La rhuë tant domestique que sauuage, n'aime point lieu humide, ni froid, ni engraissé de beaucoup de fien, mais sec & chaud,sans vent, & où le Soleil luit beaucoup, à raison dequoy durant l'hyuer la faut couurir de cendres : car par la naturelle chaleur des cendres,elle resiste au froid. On la peut semer en Mars, Aoust& Septembre, iaçoit qu'elle vienne mieux plantée de racine ou de branches, que semée. Quand elle enuieillit, elle degenere en bois, parquoy deux fois l'an luy faut coupper la tige iusques à la racine,pour luy renouueller sa ieunesse,ne faut permettre s'il est possible,qu'elle fleurisse:car si elle fleurit elle en desseiche plustost.L'on dit chose admirable de ceste herbe,que si la femme qui aura mal versé de son corps,ou qui aura ces mois:touche ceste plante,ou en approche tant soit peu,incontinent elle meurt.

Pour faire qu'elle vienne belle, & ait vn odeur plus plaisant, la faut planter sous l'ombre d'vn figuier,ou l'enter en l'escorce d'vn figuier: car la tepidité & douceur du figuier tempere l'acrimonie de la rhuë. L'on dit aussi que la rhuë en viendra plus belle,si on fiche ses branches dans vne febue ou oignó,&qu'on les plante ainsi. L'on dit semblablement qu'elle en croit plus belle, si en la semant ou plantant on vse de maledictions& iniures.Or d'autant que la rhuë est amie du figuier, d'autant elle est ennemie de la ciguë, aussi les iardiniers quand ils veulent arracher la rhuë de crainte qu'ils ne se blessent les mains,ils frottent leurs mains de ius de ciguë. *Rhuë belle* *Malediction profite à la rhuë* *Rhuë & ciguë ennemies.*

La rhuë sauuage est de plus grande vertu que la domestique,aussi est-elle d'vn odeur plus mal plaisant & fort dangereux à sentir, mesmement d'vne vapeur si acre,que si l'approchez tant soit peu de vostre visage, elle vous y excitera vn feu volant. La semence de l'vne & de l'autre, par sa vapeur chaude & seiche, desseiche la semence, ains rend les hommes steriles : la mesme semence en decoction profite aux gouttes & aux humiditez de l'amarry.

La rhuë a vertu singuliere contre toute sorte de venin. Aussi nous lisons que le Roy Mithridates auoit coustume d'vser d'vn opiate fait de vingt fueilles de rhuë, de deux figues seiches & deux vieilles noix, auec bien peu de sel,pour se preseruer contre toutes poisons, pour ce regard l'on doit planter és iardins, & pres des estables à brebis, volailles & autre bestail, grande quantité de rhuë *Opiate du Roy Mithridates pour la peste.*

Rhuë ennemie des venins & poisons. Rhuë ennemie des chats & foines. N'approcher la rhuë pres du nez. Bubon ou charbon pestilential. Stupidité. Mal des yeux.

car les serpens, lezards, & autres bestes venimeuses n'approchent point plus pres de la rhuë, que son ombre s'espand. Mesme l'on tient par experience, que pour chasser les chats & foines des poulailliers & colombiers, rien n'est meilleur que de mettre à leur entrée, ou à l'entour d'iceux quantité de rhuë, & que pour deliurer quelque lieu de puces & punaises, est bon d'arrouser le lieu d'eau espanduë auec vn rameau de rhuë. En temps de peste n'est le meilleur d'approcher du nez la rhuë (comme nous voyons faire coustumierement à plusieurs personnes) parce que son acrimonie cause vn ardeur & excogitation en la partie ou elle touche : toutesfois pour attirer le venin d'vn bubon ou charbon pestilential, rien n'est plus singulier que d'appliquer dessus cataplasme fait de fueilles de rhuës pilées auec leuain, graisse de porc, oignons, figues, chaux viue, sauon, cantharides, & bien peu de theriaque. Qui aura mangé de la ciguë, ceruse, mandragore, pauot noir, ou de quelques autres herbes, qui par leur grande froideur rendent les personnes endormies & stupides pour se deliurer de ce danger, faut aualer le ius de rhuë, ou de vin ou elle aura boüilli. Eau distillée de rhuë, infusée en partie égale de vin & d'eau rose, est souueraine pour le mal des yeux.

Menthe.

Menthe.

Toute menthe, soit satiue, soit sauuage, ne veut point terre fumée, ny grasse, ny exposée au Soleil, plustost humide ou prés des eaux, au defaut dequoy la faut assiduëment arrouser, autrement elle se meurt, elle est semée plus souuent que plantée: si plantée, soit plantée de racines ou de branches, en Automne, ou au Printemps, principalement à l'equinoxe. Qui aura defaut de sa graine pour semer pourra en son lieu semer de la graine de menthe des champs, en tournant contre terre le bout aigu de la graine, pour luy dompter son naturel champestre. Quand elle a creu, ne la faut toucher auec ferrement aucun, autrement elle mourroit. Et ne se faut soucier de la semer tous les ans: car sans semer ou planter elle reuient en grande fertilité.

Vertus de la menthe. Vers. Coagulatiõ de laict. Garder fromages.

Menthe pilée & appliquée sur les mammelles par trop tenduës & pleines de laict, les amollist, & empesche de la coagulation du laict: pilée auec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé; pilée & mise en cataplasme conforte l'estomach debile, & aide à la digestion: deux ou trois brins de menthe beus auec ius de grenade appaise le hoquet, vomissement & passion colerique. Elle est souueraine pour rendre le flairement & sentiment à ceux qui l'ont perdu, moyennant qu'on la presente souuent au nez. Sa fueille desseichée & mise en poudre, beuë auec vin blanc fait mourir les vers des petits enfans. Ceux qui aiment le laict, doiuent incontinent apres qu'ils en ont mangé, mascher fueilles de menthe pour empescher que le laict ne se caille en leur estomach : car la menthe a ceste vertu d'empescher la coagulation du laict, mesme de contregarder le fromage de toute corruption & pourriture, si on l'arrouse de ius ou decoction de menthe. Appliquée sur le front, appaise la douleur de teste froide: L'eau distillée de toute l'herbe au bain de Marie, dans alambic de verre, prise la quantité de quatre onces, arreste le flux de sang par le nez, ce qui est admirable. Ceux qui veulent viure chastement ne doiuent flairer ny manger de la menthe, à raison dequoy anciennement l'on deffendoit aux Capitaines de guerre de manger de la menthe.

Calament.

Calament, autrement dit mentastre, demande semblable terroir que la menthe e aussi le voyons nous croistre en terroir non labouré pres des chemins passans & hayes. Il prouoque les mois des femmes, soit pris par la bouche ou par fomentation, auec telle violence que les femmes ne doiuent s'en seruir si elles sont en doutes d'estre grosses; il est singulier en fomentation pour les douleurs d'estomac, coliques, gouttes: son ius pris par la bouche fait mourir les vers, instillé dans l'oreille y fait mourir aussi les vers. *Calament.*

Thym.

Le thym, tant de Candie que commun, vient mieux planté que semé, & demande vn lieu exposé au Soleil, matin & maigre, & se doit planter à la my Mars en terre bien labourée, à ce que ses plantes plustost puissent prendre: mesmes afin qu'il puisse croistre beau & bien touffu, sera bon d'arrouser souuent sa plante d'eau où aura trempé vn iour entier du thym sec concassé. Si l'on veut retenir de la graine faut en amasser les fleurs esquelles elle est continuë, & n'en peut estre separée. *Thym.* *Beau thym* *Graine de thym.*

Cataplasme fait de thym cuit en vin appaise la douleur de la goutte sciatique; des ventositez du ventre & de l'amarry. Le flairement de thym est souuerain pour exciter ceux qui sont pris du haut mal: mesme pour les en preseruer, est bon d'enuironner leur lict de fueilles de thym: l'vsage frequent de thym auec vin ou laict clair est profitable aux melancholiques. *Vertus de thym.* *Haut mal.*

Thymbre.

Thymbre ne demande lieu gras, fumé ne cultiué: mais descouuert & exposé au Soleil, pierreux & leger. *Thymbre.*

Le thym, comme aussi le thymbre, sont propres pour nourrir les mouches à miel, & pour les confitures & assaisonnement des viandes; aussi on les appelle herbes fines.

Origan.

L'origan, autrement dit marjolaine bastarde, aime la terre aspre, pierreuse & caillouëuse, foible & meuble, demande toutesfois d'estre fumé & arrousé, iusques à tant qu'il ait pris sa naissance & grandeur: combien qu'on le voye venir & croistre en plusieurs endroits sans arrouser ne fumer. Il se peut replanter de petits reiettons, & le bas contremont, afin qu'il reiette de nouueau, & semer de sa graine, laquelle d'autant qu'elle sera plus vieille, d'autant plustost sortira hors de terre, encores que l'origan ne se monstre plustost que le trentiéme iour ou quarantiéme apres sa semoison; en plusieurs lieux on le seme aupres des mouches à miel, pource qu'elles s'y chargent volontiers, & en font miel singulier. *Origan.*

L'origan cuit en vin & mis sur les reins, oste & dissout la difficulté d'vriner: cuit en vin & beu profite aux bestes venimeuses, ou piqueure de scorpion & araignes. Cataplasme fait d'origan & farine d'orge cuit ensemble resout les parotides. Sa decoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & debiles; la graine d'iceluy beuë auec vin, prepare & dispose la femme à conceuoir. Les fleurs & fueilles dudit origan seichées au feu sur vn test de terre, estans enueloppées bien chaudement en vn drappeau, appliquées sur la teste, & icelle tenant bien affublée, guerissent la rhume causé de froid. *Vertus d'origan.* *Parotides.* *Nerfs lassez.*

Hyssope.

Hyssope. Hyssope ne demande lieu gras ne fumé ; mais descouuert & exposé au Soleil; on la peut planter & semer enuiron l'equinoxe du temps nouueau. On la doit tondre au mois d'Aoust,& la faire seicher pour les potages d'hyuer.

Vertus. Entre ses vertus principales elle sert beaucoup pour les affections des poulmons,& pour prouoquer les mois aux femmes si on en fait des boüillons pour humer au matin à ieun : L'on dit que le syrop d'hyssope pris souuentesfois auec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force grauelle & calcul des reins. Hyssope auec figues, rhuë & miel bouillis ensemble en eau, & beu profite aux courtes haleines, vieilles & difficiles toux. Pilée auec sel, cumin & miel appliquée, guerit les piqueures de serpent : pilée auec huile, frottée fait mourir les poux:pillules faites d'hyssope,marrouchoum,& racines de piuoine, guerissent le mal caduc à la longue.

Sarriette.

Sarriette. La sarriette doit estre plantée ou semée en lieu gras ny fumé, mais exposé au Soleil: car souuent on la voit croistre de soy-mesme és lieux maigres & prés de la mer. Elle vient plus gracieuse & de meilleur goust si elle est semée parmy les oignons:elle est fort propre à sausses aux viandes.

Vertus. Endormissement. Gouttes Ciatiques. Ses fueilles & fleurs mises sur la teste en forme de chappeau ou couronne esueillent les endormis. Cataplasme fait de sarriette & farine de froment, guerit les gouttes sciatiques.

Coriande.

Coriande. La coriande compatist assez auec toute sorte de terre, toutesfois en terre grasse & neufue, elle vient trop plus abondamment & recherche l'air chaud; aussi celle qui croist en lieu soleyé, excede en bonté celles qui vient és ombrages. Quand tu la voudras semer, eslis la graine plus vieille que tu pourras : car tant plus sera-elle vieille tant meilleure sera, moyennant qu'elle ne soit rancide & moisie, semes-la aussi en terre grasse & humide, & ne neglige pas toutesfois le maigre terroir; & pour la faire bien tost leuer faut deux iours auant la semer faire tremper la graine en eau.S'il faut fumer la terre où elle sera semée, ce sera de fiens de brebis ou de chévre sur tout autre.

Vertu de Coriande. Son vsage excessif apporte la douleur de teste, & troublement de cerueau mangé apres le repas conforte la digestion, & dissipe les vents, moyennant qu'elle soit preparée;le moyen de la preparer est,la faut bien seicher,ietter dessus fort bon vin & vinaigre meslez ensemble, & la laisser ainsi tremper l'espace de vingt quatre heures,puis la seicher, & la garder pour l'vsage de medecine: pilée en vinaigre & espanduë par dessus la chair la garde de se corrompre. Elle prouoque les mois aux femmes, & dit-on qu'autant de grain que la femme en aualle auec vin blanc,autant de iours elle a ses mois. Sa graine beuë auec ius de grenade fait mourir les vers des enfans. Son ius auec ceruse, escume d'argent, vinaigre & huile rosat guerit le feu volant & toutes rougeurs; sa graine triturée en vinaigre garde la chair de se corrompre en Esté.

Garde la chair. Prouoque menstrues. Vers. Feu volant. Sauge.

Sauge.

La sauge,tant petite & franche que grande, se plante de branche torse au pied,& de racine au Printemps & Automne:elle se seme aussi en mesme temps: sa racine se resiouyt d'estre entourée de cendre de lexiue. Il la faut planter pres la rhuë pour la deffendre des serpens & lezards, qui ont coustume de faire leur

giste prés la sauge, comme l'on peut cognoistre par ses fueilles, qui ont souuentesfois leurs sommitez toutes flestries & seichées pour auoir esté touchées & halenées des serpens. La sauge ne refuse aucun air chaud ou froid, cōbien que de sa nature elle vient en terre sterile, pierreuse & mal conditionnée ; si bien qu'en certains endroits d'Espagne les montagnes en sont peuplées, & les villageois prochains ne bruslent d'autre bois. Cependant pour estre belle elle veut estre bien hoüée à l'entour, & tenuë nette des fueilles & rameaux qui sont gastez.

Elle a vne vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles, & pour ce regard l'on fait vin de sauge pour boire, & fomentation auec decoction de sauge pour le tremblement des mains & d'autres parties. Elle conforte l'amarry receu par bas en parfum : arreste par tel parfum les fleurs blanches aux femmes : celles qui ne peuuent porter leurs enfans à terme, & auortent pour legere cause, doiuent le plus souuent au matin manger quelques fueilles de sauge : car elle contient, fait viure & fortifier l'enfant ; rend les femmes fort fertilles. C'est pourquoy les Egyptiens apres grande mortalité, contraignoient les femmes à boire ius de sauge auec vn peu de sel, se tenans quatre iours sans auoir affaire à leur maris, puis habiter auec iceux, afin de conceuoir & produire force enfans. Pour exciter l'appetit & nettoyer l'estomach plein de mauuaises humeurs, faut souuent vser de sauge en ses potages & autrement ; elle allege les douleurs de teste & nettoye les dents & genciues : fait bonne haleine cuite en vin : son eau distillée esclaircit la veuë. La conserue de fleurs de sauge à les mesmes vertus.

Vertus de la sauge. *Nerf. foulez.* *Tremblement des parties.* *Nettoyer l'estomach.*

Pyment.

Le pyment que les Latins appellent *Botris*, demande terroir sablonneux & sec, ou terroir aquatique, mais qui soit glaireux : aussi nous le voyons croistre és torrens rauissans : vne fois semé n'est besoin estre semé par apres : car il reuient tous les ans plus que l'on ne veut, & vient quasi arbrisseau. *Pyment.*

Il approche fort aux vertus du thym : à sçauoir, bon à la retention des mois des femmes & de l'vrine : estant sec mis en garde robbes, donne aux vestement vn odeur gracieux, & les preserue de vermine. Sa decoction auec regalisse, profite infiniment aux courtes haleines, asthmatiques y adioustāt vn peu de succre ou syrop violat, & encor d'auantage à ceux qui crachent de la bouë, à la charge qu'on en vse long temps. Son herbe fricassée sur vne tuile ardante, arrousée de vin de maluoisie, & appliquée sur le ventre appaise les douleurs de matrice encor d'auantage, si vous y adioustez fueilles d'armoise, fleurs de camomille, le tout fricassé auec huile de lys & iaune d'œufs. *Vertus de pyment.*

Marrube.

Le marrube, dit en Latin, *Marrubium* ou *Presium*, tant noir que blanc, vient en toute terre, & plustost incultiuée que bien labourée : aussi le voyez vous croistre prés des murailles, hayes, voyes & aux bords des champs. Vray est que le sauuage demande les lieux aquatiques, comme fosses, ruisseaux & lieux bas & humides. *Marrube.*

Il est fort bon en decoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poulmons & fait cracher : il prouoque les mois aux femmes, & fait sortir l'arrierefaix.

Aluine.

Aluine ou absinthe Romaine ou pontique, marine & vulgaire, n'est tant semée ou plantée pour son odeur, que pource qu'elle est vtile pour la santé. La Romaine vient en lieu sablonneux:la marine en terre salée & cendreuse:la vulgaire en lieux montagneux,pierreux,sec & mal cultiué:pour la planter faut tordre ses racines.

Vertus d'Aluine *Foible estomach.* L'aluine entre ses autres vertus quasi infinies, & admirable,conforte principalement l'estomach chargé d'humeur bilieux,non pituiteux,& pour ce regard l'on en fait du vin appellé vin d'aluine.La decoction de la racine du chiendent auec les sommitez, d'aluine,guerit la iaunisse. Conserue de ses sommitez faite d'vne liure d'icelle & de trois liures de succre, guerist l'hydropisie inueterée & du tout deplorée,si on en vse souuent apres auoir esté purgé:garde aussi d'enyurer : est contre poison à ceux qui ont mangé des champignons venimeux ou aualé quelque venin principalement de la ciguë aux morsures & piqueures d'araignes & autres bestes venimeuses. Le ius meslé auec noyaux de pesches, fait mourir les vers.Ses fueilles mises en cendres, & meslées auec onguent rosat noircissent les cheueux. Les fueilles mises aux garderobbes : contregardent les vestemens,chassent aussi les mouches & moucherons.

Iaunisse. *Hydropisie.* *Vers.* *Noircir cheueux.*

Auronne.

Auronne. Auronne,autrement dite garderobbe, vient mieux d'estre plantée de sa racine ou iettons que semée de graine.Elle ne peut endurer ny trop grand froid ny trop grande chaleur, & pource la faut planter en quelque lieu du iardin qui soit temperé.

Sa semence le poids d'vn escu pilée auec quelques vnes de ses fueilles en vin blanc, en y adioustant vne vieille noix, & vn peu de bol armene, le tout passé, coulé & beu est vn singulier breuuage cõtre la peste, & toute sorte de poisons. Ses sommitez & fleurs bien battuës & pilée en huile, reduites en forme de liniment,seruent à faire passer les frissons de toute fieure si l'on en frotte la plante des pieds,poignets & espine du dos febricitantes. L'auronne tant appliquée par dehors que prise par dedans, fait mourir les vers des petits enfans. Vray est que Galien deffend, que d'autant qu'il est ennemy de l'estomac, l'on en vse par la bouche.

Vertus d'Auronne *Peste.* *Poison.*

Rosmarin.

Rosmarin aime principalement le terroir gras mediocrement, vient en tout air,mais mieux aux costes de la mer, dont il a pris le nom,qu'autre part.Il doit estre replanté au renouueau & Automne, de racines ou de branches torses fichées en terre & en lieu chaud, ou pour le moins exposé au Soleil, & non trop humide, ne suiet au vent de Bize, à cause que cette plante ne peut gueres endurer la froideur, pource la faut planter sur le Midy contre quelque muraille: & le bon planter est quãd il veut poindre,& de petits ieunes brins,trois doigts auant en terre, & foulant la terre par dessus, ou d'vne partie de la touffe d'iceluy,lequel apres estant aidé de la sarfouë, se peuple & maintient frais,n'estant besoin de l'arrouser, si n'est au planter si la terre est grasse, toutesfois si l'arrousez il en sera plus fourny, & fleurira d'auantage. Tandis qu'il est ieune, il veut estre diligemment sarclé & esmondé: il ne demande aucun fien, ains du terreau, & estre chaussé de bonne terre: la lie de vin & les briseures de brique mises au pied d'iceluy sous terre, le font merueilleusement croistre.

Frissons de fieure. *Rosmarin.*

Il y a deux sortes de rosmarin, dont l'vne porte semence, l'autre non. Aucuns le plante à foison aupres des ruches, parce qu'il a la fleur hastiue, & parce que les mouches à miel s'y aiment beaucoup, & s'en maintiennẽt plus saines, & font meilleur miel que celles qui n'en goustent point, la fleur d'iceluy se gardera vn an ou deux sans se gaster, si vous la cueillez bien nettement, & sans meslangé d'autres choses, & l'ayans fait vn peu seicher au Soleil, tant qu'elle ait posé sa fraischeur, la faites paracheuer de seicher à l'ombre, & ne l'enfermez tant qu'elle soit bien seiche.

En temps de peste est bon de parfumer la maison de rosmarin: car sa fumée chasse le mauuais air. Ses fueilles & fleurs sont bonnes contre les douleurs de teste, principalement arrestera les fleurs blanches, si la femme en vse long temps au matin: sur tout pour rendre la veuë meilleure, si celuy qui aura la veuë debile mange *à cœur ieun* fueilles & fleurs de rosmarin tenantes ensemble auec pain & *sel* tous les matins. Ses fleurs mises en conserue confortent l'estomach, & sont bonnes aux melancholiques, mal caduc, conuulsion, paralisie. Sa graine beüe auec poyure & vin blanc, guerit la iaunisse, & deliure les obstructions de foye. Decoction de ses fueilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & debiles, si en lauez la teste. L'on fait des curedents fort bons de ses verges, & des charbons pour tracer les peintures. *Vertus de rosmarin. Mauuais air. Iaunisse. Nerfs foulez.*

Iosmin.

La culture de iosmin est semblable à celle de rosmarin, sauf que le iosmin est tousiours verd, & non suiet à la gelée comme le rosmarin, & est fort recommandable pour les berceaux, espauliers, & ornement du parterre. L'on peut faire vne huile de ses fleurs long temps infuses en huiles d'amandes douces espraintes dans vn sac entre les presses, qui est souueraine pour conforter les nerfs foulez & autres parties du corps tourmentées de gouttes froides, & pour appaiser les tranchées des petits enfans. *Iosmin. Nerfs foulez. Gouttes froides.*

Serpolet.

Le serpolet se resiouyt d'estre planté ou semé en terre pres fontaines, ruisseaux ou puits, mal cultiuée, qui soit seiche en Esté, & pleine d'eau en Hyuer, & iette par ce moyen de plus belles fueilles. Il demande neantmoins vn terroir qui soit ny gras ny fumé, mais exposé au Soleil, & veut estre souuent transplãté. Quelque fois il vient de basilic qui est mal cultiué. *Serpolet.*

Le serpolet cuit en vinaigre & huile rosat, appaise les douleurs de teste, si on en frotte les temples. Boüilly en vin & beu, prouoque les fleurs aux femmes, fait sortir l'arriere faix & l'enfant mort: auec miel nettoye les poulmons, aide au mal caduc: sa decoction profite aux ventositez, enfleures, & duretez d'amarry. Parfum de serpolet fait mourir les serpens, & autres bestes venimeuses, & chasse les puces. Le poids d'vn escu de la poudre de serpolet desseiché, beu auec eau, appaise les tranchées, & deliure les difficultez d'vrine. *Douleur de teste. Mourir serpens. Tranchée. Difficulté d'vrine.*

Pouliot.

Pouliot vient bien semé & planté, auquel faut obseruer, que si on le plante de sa racine ou de branches en Automne, il produira fueilles & fleurs vers la my-Nouembre: vne fois planté dure à iamais, moyennant qu'on l'esmonde tous les ans, le faut arrouser soigneusement. *Pouliot.*

Le pouliot est souuerain pour les hydropiques, pour la ratte, pour la iaunis-

Prouoque mois aux femmes. Mourir puces. Gouttes sciatiques

se, pour faire accoucher les femmes qui sont en trauail, pour leur faire vuider l'arriere-faix, & prouoquer les mois beu auec vin blanc. Le parfum de Pouliot fait mourir les puces, & les bestes venimeuses. Cataplasme fait de pouliot, cuit en vin, appaise les gouttes sciatiques.

Aneth.

Aneth.

Aneth aime mieux estre planté que semé, & demande principalement vn terroir qui soit tiede & plus suiet à froidure. Si tu veux qu'il vienne beau, le faut souuent arrouser. Quand on le seme il n'est besoin de couurir sa graine de terre, parce qu'elle n'est suiette à estre mangée des oiseaux.

Rouëts, Difficulté d'vrine.

L'Aneth a vertu d'appaiser les rouёts & tranchées, vomissement, sanglot ou hoquet, seulement au fleurer de prouoquer l'vrine, & aider la digestion de l'estomach : il fait reuenir le laict aux nourrices, guerist les effocations d'amarri, meurit toutes tumeurs.

Anis.

Anis.

Anis desire terre bien amendée, labourée, grasse, & fumée: on le doit semer en Mars, & souuent l'arrouser.

Mauuaise haleine Teint beau.

Chacun sçait combien est vtile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont subiets aux tranchées de l'estomach & des intestins, au hoquet & sanglot, qui ont des rouёts, qui ont mauuaise haleine, & qui desirent auoir le teint beau: apres le repas conforte aussi la digestion. Elle est bonne aux nourrices pour leur faire auoir force laict.

Ammi.

Ammi.

Ammi demande tel terroir & telle culture que l'Anis, lequel vne fois semé, y croist tous les ans de leger, par sa graine qui tombe de soy-mesme, il croist principalement és terres de repos.

Sa graine est tresbonne contre les torsions & tranchées, pour prouoquer les mois aux femmes, pour faire pisser, si elle est beuë auec vin, moyennant qu'on en vse peu souuent, autrement il fait venir les pasles couleurs : son parfum nettoye la matrice, & rend les femmes de steriles fecondes, si auec ce parfum la féme sterile prend tous les matins de deux iours l'vn le poids d'vne drachme de ceste graine puluerisée auec vin, trois heures auant manger, par quatre ou cinq fois : mais cependant faut que le mary couche auec sa femme és iours qu'elle vsera de ceste poudre, chose experimentée plusieurs fois.

Carui.

Carui.

Carui se seme au mois de May, en terre bien nette & fumée, ainsi qu'auons dit au iardin potager.

Se graine aide la digestion, fait pisser, esteint toutes ventositez, & a les mesmes vertus de l'Anis : redigée en poudre, est meslée auec heureuse issuë parmy les remedes qui seruent aux coups orbes.

Cumin.

Cumin.

Qui veut auoir de beau Cumin, le faut semer en terre bien grasse, & chaude, ou exposée au Soleil d'Orient entre les herbes potageres (car il vient mieux) au commencement de May. L'on dit aussi que pour le faire bien venir, il le faut semer auec iniures & maledictions: ne le faut si tost arrouser apres qu'il est semé, encores qu'apres qu'il soit sorti hors de terre, il demande d'estre souuent arrousé.

Iniures, seruent au Cumin.

Sa semence prise par la bouche, dissippe les vents qui viennent par haut

appaise les tranchées, & deliure la difficulté d'vrine. Pour oster la noirceur d'vn coup orbe sans playes, est bon incótinét d'appliquer dessus la poudre de cumin bien deliée & bien chauffée au feu; receu en parfum par bas, ou inserée dans les lieux aide à conceuoir; parfum de cette graine receu au visage, rend la face passle & mortifiée, dequoy sçauent bien se seruir les personnes qui veulent dissimuler saincteté ou preud'hommie, & emaceration de corps. *Vents, tranchées, difficulté d'vrine. Coup orbe.*

Fenoüil.

Le fenoüil ne refuse air ny terre aucune, toutesfois son naturel s'adonne plus à l'air chaud qu'au froid, & à la terre graueleuse qu'à meilleure; il refuit tant seulement la glaireuse: & n'y profite point. On le seme au renouueau & Automne: & plante és mesmes saisons, replantant les tiges d'vne touffe chacune à part, ou la touffe entiere: toutesfois celuy qui est doux demande plustost d'estre semé que planté, mesme plustost en Printemps qu'en Automne, car il en vient plus doux, & en fait de plus gros grain. On le doit semer & replanter en terre exposée au Soleil & mediocrement seichée, & legere de semence, n'ayant plus d'vne année; le faut tenir nettement tandis qu'il naist, iusques à ce qu'il soit paruenu à son accroissement, car autrement les meschantes herbes le pourroient suffoquer. *Fenoüil.*

Pour auoir fenoüil fort doux, mets la semence dedans vne figue de Marseille & la seme ainsi, ou bien mesle du miel auec la terre où tu veux semer le fenoüil, ou bien fais tremper vne nuict entiere ou deux sa graine en miel, ou eau de miel ou lait, le rafraichissant & remuant, comme auons dit cy dessus des melons. *Fenoüil doux.*

Le fenoüil tant fueilles que semence, est du tout dedié pour la clarté des yeux; & pour ce regard on tire quelquefois du ius de ses fueilles & tiges encores tendres que l'on seiche & garde pour cét effet. Quelquefois l'on distille de l'eau de fenoüil tout seul, ou meslé auec miel. La semence de fenoüil est bonne pour cohiber les vents prise apres le repas, encore qu'elle soit de difficile digestion, & apporte au corps petite nourriture. On le peut manger vert dés le commencement d'Aoust, voire les cottons & troncs plus tendres peuuent estre confits, & les rameaux chargez de ses grains auec sel & vinaigre, en pots de terre, pour en vser en toute saison, & sur tout durant qu'il fait quelque chaleur excessiue. L'vsage frequent de fenoüil apporte abondance de laict aux femmes. *Clarté des yeux. Vents. Abondance de laict.*

Marjolaine.

Marjolaine vient de semence & de racine, ou de reiettons comme la sauge; elle demande lieux ombrageux, terre bien fumée, grasse & frequent arrousement. Elle sera plus belle si on la transplante au commencement d'Esté. Faut deffendre sa racine des rats & souris, car cette vermine sur tout luy fait guerre ce que cognoistras estre vray, s'il te plaist l'experimenter. *Mariolaine.*

Le ius exprimé de ses fueilles, attiré par les narines, purge le cerueau: reduite en lexiue desseiche les catarres & salerez de teste. Le boüillon où elle aura cuit est vtile pour le commencement de l'hydropisie, pour ceux qui ont difficulté d'vrine, & qui ont tranchées. *Purge le cerueau. Hydropisie.*

Armoise.

Armoise soit plantée ou semée, demande lieu sec & pierreux, au contraire d'vne autre herbe qui luy ressemble nommée herbe sainct Iean, qui croist és marescages, & est l'auronne masle. *Armoise.*

L'armoise a singuliere vertu contre la morsure des serpens, vsée tant dedans *Ses vertus.*

que dehors, mesme contre la peste. Qu'ainsi soit, les Allemands n'ont point remede plus singulier contre la peste que l'armoise mise en cendre & redigée en sel chymique, pour en vser si tost qu'on se sent frappé de peste, auec quatre ou cinq doigts de bō vin, ou maluoisie, puis se mettre dans le lict pour se faire suer deux ou trois heures, elle a singuliere vertu contre les affections de l'amarry: car ses fueilles mises en vn sachet ou reduites en forme de cataplasmes, & appliquées chaudement sous le nombril iusques és aisnes, prouoquent les mois, appaisent semblablement l'amarry desbauché. Ses fueilles pilées auec huile d'amandes ameres appliquées sur l'estomach, appaisent les douleurs. L'on fait vn singulier pessaire pour prouoquer les mois aux femmes auec fueilles d'armoise, myrrhe, figues, le tout broyé auec huile d'Iris; sa racine puluerisée, beuë auec vin blanc, purge tellement la matrice, qu'elle en pousse le mauuais germe & arrierefaix; son ius est bon heureusement contre l'opium: la poudre de ses fueilles desseichées beuë auec vin le poids de trois drachmes, sert infiniment à la goutte sciatique. L'on dit que le voyageur qui porte l'armoise entiere liée aux iambes ou cuisses ne se trouue aucunement las, & que penduë sur l'entrée de la maison, chasse toutes incantations & sorcelleries. Quand la femme trauaille à enfanter, & on ne peut auoir son arrierefaix, rien n'est meilleur que luy appliquer sous le nombril, sur les cuisses & aines, cataplasmes fait de fueilles d'armoise, cuites auec farine d'orge, mais incontinent que l'enfant ou arrierefaix sera sorty, faut oster ce cataplasme, autrement il arriueroit l'amarry, mesme si vous pilez ius d'armoise auec iaune d'œufs cuits, en y adioustant graisse de pourreau, & semence de cumin, & appliquez le tout en forme de cataplasme sur l'amarry vous appaiserez toutes les douleurs qui viennent apres l'accouchement.

Amarry desbauché. *Arrierefaix.* *Douleurs d'amarry.*

Tenaisie.

Tenaisie.

Tenaisie tant grande que petite vient és lieux moites, comme és riuages des fleuues & ruisseaux, quelquesfois és lieux secs, ainsi que la voyons croistre és voyes & bords des chemins.

Vers. Calcul. Grauelle

Sa fleur & semence beuë auec laict ou vin, fait mourir les vers; c'est pourquoy aucuns l'appellent mort aux vers. Elle sert aussi à prouoquer l'vrine, comminuer le calcul & grauelle des reins, principalement aux hommes, comme la matricaire aux femmes.

Matricaire ou Espargoutte.

Matricaire.

Matricaire ou espargoutte, demande semblable culture & terroir que l'armoise, aussi sont-elles quasi de semblable vertu: toutes deux dediées aux affections de l'amarry: toutefois la Matricaire est en ce recommandable, d'autant que ses fleurs, & principalement ses fueilles pilées & appliquées sur dent, ou mise dedans l'oreille de la part du lieu dolent, appaisent totalement la douleur des dents. C'est pourquoy les Parisiens l'appellent espargoutte, d'autant que ses fueilles ainsi appliquées font distiller par la bouche goutte à goutte l'humeur pituiteux qui cause la douleur. Elle est bonne aussi à ceux qui ont tournoyement de teste, aux melancholiques, aux calculeux.

Douleur de dents.

Herbe aux Chats.

Herbe aux chats.

Herbe aux chats est vne espece calament, de laquelle auons parlé cy dessus, ainsi dite, à raison que les chats se delectent infiniment de son odeur, & se veautrent à l'entour de ses fueilles & tige; elle vient sans grande culture és

lieux marescageux & aquatiques, comme l'on peut voir par experience.

L'on dit qu'elle a singuliere vertu pour faire conceuoir les femmes. Aussi les Medecins ont coustume d'ordonner bains & fomentations faits de ceste herbe, pour les femmes qui ne peuuent conceuoir & auoir enfans. *Conceuoir.*

Stechas.

Stechas herbe de fort bonne odeur, fort frequente en Languedoc & Prouence, elle demande d'estre diligemment cultiuée en vne terre grasse & exposée au Soleil. *Stechas.*

Sa decoction, syrop ou eau distillée, conforte le cerueau & la memoire, deliure les opilations du foye, poulmons, ratte & amarry: ceux qui sont bilieux n'en doiuent vser, parce qu'il les trouble grandement: fait vomir, altere beaucoup, & apporte vne chaleur par tout le corps.

Lauande.

Le lieu sec, pierreux, & exposé au Soleil, est fort commode pour la plante de la Lauande, tant masle que femelle. Auant qu'elle iette ses fleurs le faut tondre & esmonder soigneusement. *Lauande.*

Elle est odoriferante, propre estant seiche à mettre parmy le linge & habits, leur departant son odeur, & preseruant de la vermine. Elle est souueraine pour conforter les nerfs foulez & lassez, ou autremẽt mal disposez de quelque cause froide: & pour ce regard les bains & fomentations faits de lauande és paralysies, conuulsions, appoplexies, & autres semblables maladies sont souuerains: ses fleurs auec canelle, noix muscades, & cloux de girofle guerissent les battemens de cœur: l'eau distillée de ses fleurs, prise la quantité de deux cueillerées, rend la parole perduë, guerit les faillances & mal de cœur: la conserue & eau distillée d'icelle font le pareil: son huile desseiche les catarres, & ointe sur la nucque du col, est singulier pour les conuulsions & estonnement de nerfs. *Nerfs foulez. Paralysie. Conuulsions. Apoplexies.*

Toute-bonne.

Toute-bonne, autrement dite des François Orualle, parce qu'elle vaut autant que l'or, vient en toute terre, & sans semence, & auec semence: elle demande toutesfois d'estre souuent arrousée. *Toute-bonne.*

Ses fueilles pilées & appliquées tirent les espines, & éguillons fichez de quelque partie du corps que ce soit, mesme fait sortir l'enfant hors du ventre de la mere qui est en trauail. Le vin où elle aura trempé en petite quantité, rend les personnes gayes & ioyeuses, & promptes à Venus. Sa graine mise dans l'œil, & tournée par plusieurs reuolutions à l'entour du rond de l'œil, le nettoye & clarifie, en le purifiant de l'humeur pituеux, duquel on trouue la graine chargée, & comme entourée de petites membranes apres qu'on la tirée de l'œil. Sa fleur & semence mises dans vn tonneau plein de vin doux, alors que le vin bout encore, luy donne vn goust de maluoisie; vray est que ce vin enyurera facilement & donnera douleur de teste, ainsi que nous voyons faire à la biere, à laquelle les brasseurs font boüillir de l'orualle au lieu de houblon. *Tirer espines. Gayeté. Clarifier l'œil. Vin ayant goust de maluoisie.*

Nielle.

Nielle domestique doit estre semée en terre grasse & bien labourée. Parfum de sa graine arreste les catarres, seiche le cerueau, & fait reuenir l'odorement perdu: boüillie auec eau & vinaigre, & tenuë en la bouche appaise la douleur des dents. *Nielle.*

Melisse.

Melisse. La vraye Melisse vient plustost és bois & forests, qu'és iardins : toutesfois qui en voudra auoir en ses iardins, faut semer en terre grasse, & bien amendée, ou l'ardeur du Soleil ne donne pas beaucoup.

Gayeté. Elle sert à resiouyr le cœur, & deliure l'esprit des cogitations & imaginations melancholiques:elle est bonne non seulement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses:mais aussi contre la peste, en vsant en quelque sorte que ce soit ains encores si vn homme se doutoit d'auoir mangé quelque viande venimeuse, comme il aduient souuent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables:elle y sert de remede singulier. Ceux qui font estat de nourrir mouches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire reuenir si elles s'en sont allées, frottent leurs ruches auec fleurs de melisse : comme aussi pour les chasser & faire sortir hors, frottent leurs ruches auec fleurs d'espargoutte.

Retenir mouches. Chasser mouches.

Camomille.

Camomille. Camomille tant blanche que iaune, n'a besoin de grande culture : ce luy est assez de la planter en vn terroir sec, maigre & pierreux.

Amollir, resoudre, rarefier. Pour amollir, resoudre, rarefier, & lascher; la camomille est singuliere : & pour ce regard nul remede n'est meilleur pour les lassitudes que le bain fait auec ses fueilles & fleurs. Les fueilles de camomilles pilées auec vin blanc, font vn breuuage profitable pour guerir toute sorte de fieure, principalement tierces, à raison dequoy les Prestres d'Egypte, la dedioyent au Soleil: mesme l'eau de camomille beuë tiede au commencement de l'accez, guerit du tout la tierce par vomissement : les fueilles de camomille encores vertes, mortifiées sur vne tuile ou poësle ardentes, appaisent soudainement les douleurs de teste.

Melilot.

Melilot. Melilot ne refuse terre aucune, soit grasse soit seiche: aime ce neantmoins d'estre arrousé.

Vertus. Le melilot resout, rarefie, & amolit comme la camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est recent, ou quand il pleut en Esté appaise les douleurs de quelque partie que ce soit.

Pommes d'Amours.

Pommes d'amours. Plusieurs fort curieux d'embellir leur parterre de toutes sortes de plantes y font croistre des pommes d'amours, que les Latins appellent *Mala insana*, ou *Melongena*, à la raison de la beauté de leur fruict, qui est aussi gros que le concombre tirant sur le rougeastre : elles se doiuent semer au Printemps en terre grasse & bien amendée, en lieu fort exposé au Soleil, d'autant qu'elles sont impatientes de toute froidure, demandent telle culture que le concombre.

Plusieurs friands mangent de ces pommes ainsi que des champignons: ostent leur escorce, les taillent en tranches, fons cuire en eau, puis les fricassent auec fleur de farine & beurre ou huile, & les saupoudrent de sel & poyure battu: telle viande sert à rendre les personnes prompts au ieu des dames rabattuës, d'autant qu'est venteuse: mais cependant engendre humeurs bilieuses, obstructions infinies, douleurs de teste, tristesse, songes melancoliques, & en fin fieures longues, ains s'en faut abstenir.

Mandragore.

Mandragore. Le mandragore tant masle que femelle est plus recõmandable pour la beauté de

té de son fruict, de ses fueilles, & de toute sa plante, que pour sa senteur, la faut semer & planter en quelque lieu ombrageux en terre grasse & bien amendee, la garder aussi du froid, duquel totalement est impatiente.

Les pommes de Mendragore font dormir, si vous en mettez vn derriere vostre oreille estant couché au lict, sont toutes fables ce que l'on dit de sa racine, laquelle n'est si rafrechissante que sa pomme, au contraire à vertu de deseicher, amollir & resoudre toutes duretez de foye, de ratte, de scropules, & autres telle tumeurs tant dures & contumaces soient elles. Qui plus est, Dioscoride recite que si l'on fait boüillir la racine de mādragore auec l'yuoire l'espace de six heures, elle rend si maniable, & amollit de telle façō l'yuoire, que l'on peut par apres bailler telle forme à l'yuoire qu'on voudra. Parauanture ceux qui nous apportent par deçà la Licorne, vsent de telle ruse, qui par artifice font amollir l'yuoire ou la *corne de cerf, à laquelle ils donnent la forme de Licorne, telle que le voyons.* *Vertus.*

Pomme dorée.

L'on voit depuis quelque temps vne plante quasi semblables aux pommes d'amours, qui porte vn fruict rond comme vne pomme, distingué en son escorce comme vn melon par tranchées, au commencement verd, puis quand est meur, aucunefois doré, aucunefois rougeastre. Ceste plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger: car son fruict mangé excite vne nausée & vomissement. *Pomme dorée.*

LA FORME DE DISPOSER LES HERBES par compartimens de diuerses façons.

CHAP. XLIX.



Ovs auons descrit de la forme de renger les herbes, tant odorantes qu'à bouquets, par planches & carreaux particuliers: maintenant parlons de la forme de les disposer par Compartimens de diuerses façons, & par labyrinthes que l'on appelle Dedalus. Dequoy à la verité ie ne te pourrois prescrire vn proiet qui puisse estre vniuersel, & comme vne ordonnance inuiolable, d'autant que la façon des Compartimens depend en partie de l'esprit & inuention du iardinier, en partie du plaisir du Maistre & Seigneur à qui appartient le parterre, l'vn desquels suit les caprices de son cerueau; l'autre veut son œil estre contēté selon sa fantasie. Toutesfois afin que rien ne soit icy obmis, dont tu puisse prendre plaisir & contentemēt à voir & contempler la beauté de ton parterre, ie te proposeray plusieurs figures de cōpartimens, & la maniere de les dresser dextrement, afin que tu ayes moyen de choisir ceux qui plus te plairont, & serōt d'auantage agreables. En quoy ie desire que tu sçaches bon gré, & te sente fort attenu & obligé à Monsieur Porcher, Prieur de Crecy en Brie, le plus excellent en cét art qui soit non seulemēt en France, mais en toute l'Europe: non à moy qui ne parleray que par sa bouche escrits, & enseignemēs, presens & oculaires qu'il luy a pleu me communiquer. Donc, pour entrer en propos, toutes les herbes odorantes & à bouquets, qu'auons cy dessus mentionné, ne sont propres & conuenables à faire Compartiment. Les plus propres sont le pou-

pe, le ſerpolet, le roſmarin, le thym, la ſauge, la marjolaine, la camomille, les violettes, les marguerites, le baſilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'à bouquets. A ſçauoir la lauande & le roſmarin, que ſoit d'vn an, pour faire bordeures à l'entour des Compartimens & allées du iardin : au defaut de lauande, ou de roſmarin, l'on peut faire des bordures de buis, mais parce que le buis eſt d'odeur mal plaiſante, l'on s'en doit paſſer. Toutes les autres herbes comme le pouliot, l'hyſſope, le ſerpolet, le thym, la ſauge, la marjolaine, &c. ſont propres pour eſtre employées pour les carreaux, ou autres telles menuës façons que l'on met au milieu des bordures, ou dont ſont faits les Compartimens des carreaux ſans bordures, tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures ſont faites, doiuent eſtre plus hautes & plus touffuës que celles dont ſont faits les Compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui ſont au milieu des bordures, afin que la beauté du parterre ſe puiſſe voir & paroiſtre plus aiſément.

Or i'appelle icy bordure tout ce qui enuironne le Compartiment, & les allées du iardin, i'appelle carreaux rompus pluſieurs morceaux ſeparez l'vn de l'autre.

Les Compartimens tant ſans bordures qu'auec bordures ſont, ou quarrez, largeur & longueur eſgale, ou quarrez ineſgalement, à ſçauoir plus larges que longs, ou plus longs que larges, ou de forme ouale, ou de figure meſlée de rond & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au iardinier, à ſçauoir, en forme de fleurs de Lys, de lacs d'amours, de Lyon rampant, & autres ſemblables pourtraicts.

Ce qui ſera au milieu des Compartimens auec bordures, ou ſans bordures, ſera de figure quarrée, ou ouale, ou ronde, ou entremeſlée de quarré & de rond, ou de telle autre forme.

Si au milieu des carreaux rompus tu veux planter quelque herbe, ne faut qu'elle ſoit plus haute, mais moindre & plus courte que celles deſdits Compartimens, afin qu'elle n'empeſche la veuë du parterre. Vray eſt qu'en ce milieu tu y pourras planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme auſſi quelque arbriſſeau non touffu, ny de longue eſtenduë, qui ſoit de droite tige comme le cypres, le laurier.

Mais pour la beauté du Compartiment tu n'y dois rien planter, ou ſi tu y plantes quelque herbe, faut qu'elle ſoit plus baſſe en tige que l'herbe qui enuironne le Compartiment qui eſt auec bordures ne doit eſtre fait que deux ſortes d'herbes, à ſçauoir de lauande, ou de roſmarin, ou de buis, pour les bordures, & de pouliot, ou d'hyſſope pour le dedans. Vray eſt qu'au milieu, & aux quatre coins d'iceluy, l'on y pourra planter quelque cypres, ou roſmarin, ou telle autre herbe, ou arbriſſeaux qui ne ſoit point touffu ny de longue eſtenduë, mais de droite.

Mais le Compartiment des carreaux rompus ſe peut faire d'herbes diuerſes, & differentes, qui toutesfois ne puiſſent croiſtre grandes & hautes, d'autant qu'elles empeſcheroient la veuë du parterre : mais qui ſoient courtes & non touffuës, qu'elles ſont la ſauge, le pouliot, la marjolaine, camomille, marguerites, violettes, baſilic, rhuë & autres telles, leſquelles herbes ſeront plantées en diuers carreaux pour diuerſifier le Compartiment, & donner couleur aux petits carreaux. Vray eſt que dedans quelques carreaux ronds, ou quarrez des

carreaux rompus, tu y pourras mettre quelques petits oyseaux, hommes ou autres tels pourtraicts de rosmarin, selon ton plaisir & inuention de ton iardinier.

Les herbes dont les Compartimens sont dressez, se doiuent planter par racines, ou par boutures ; le temps de les planter est en Ianuier, Feurier, Mars & Auril.

Vray est que si tu plantes les herbes : principalement le pouliot, & la lauande, par bouture : la bonne plante se sera à la fin de Ianuier, & dedans le mois de Feurier, & non plus tard, parce que cette bouteure ne gelera, pour quelque gelée qui puisse suruenir : & si cependant elle n'aura besoin d'arrousement, d'autant qu'elle aura pris sa racine auant que les chaleurs soient venuës.

Aussi si tu plantes les herbes par racines, tu dois attendre en Mars ou Auril, & bien aduiser que tes herbes ayent viues racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, ains la pluspart mourront. Il faut aussi qu'estant plantées, tu les arrouses souuent, & à raison des chaleurs qui accroistront de iour en iour, autrement elles flestriront, ou croistront chetifues, ou mourront à veuë d'œil.

Parquoy pour plus grande seureté, ie te conseille de planter tes herbes plustost de boureure que de racines. Car outre qu'il te sera plus facile, & de moindre frais d'auoir des boutteures que des herbes ayant racines, encores auras-tu moins de peine & de soin à les entretenir & faire par croistre, d'autant qu'elles viendront en asseurance sans estre arrousées, & sans aucun danger des gelées, & paroistront belles & touffuës lors que l'Esté commencera pour planter dans terre, soit racine, soit bouteure, faut faire les fosses auec vne serfoüette emmanchée de court, plustost qu'auec vne fiche ; ce que tu experimenteras beaucoup plus aisé.

Voila la pluspart des choses que tu dois obseruer diligemment auant que mettre la main à l'œuure, pour bastir tes Compartimens. Or d'autant que la beauté d'iceux depend du tout d'vne forme bien proportionnée, & disposition bien ordonnée, qui puisse donner plaisir à l'œil, pour acquerir ceste loüable & agreable proportion à tes Compartimens, tu dois en premier lieu aduiser quel est l'espace du lieu de ton parterre, auquel tu veux disposer tes Compartimens, afin que selon telle espace, tu leur donnes telle forme que le lieu pourra contenir. Puis tu auras en main plusieurs toises de cordages menuës, & ce neantmoins assez fortes, plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que voudras donner à tes Compartimens.

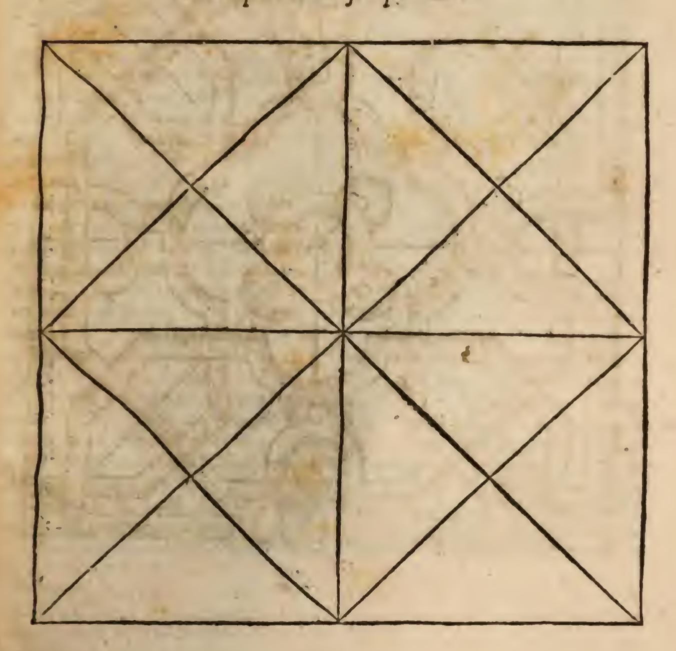
Voicy le moyen que tu tiendras à dresser vn Compartiment auec bordure. Auant que tu tendes les cordes pour donner les allignemens, prens premierement la largeur & longueur de la bordure, telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle tu feras la bordure plus large & longue, plus petite & estroite.

Vray est, que si tu as terre assez suffisante, comme enuiron de soixante pieds en carré, pieds communs, qui contiennent chacun douze poulces, tu pourras faire la bordure assez ample, si moins ample, & pourras faire les entrelas au large. Tu compasseras si bien ta bordure, que tu y reserueras espace pour y faire vn petit compartiment au milieu. Quand tu auras fait ton proiect de la terre

tu commenceras à tendre les cordes auec des fiches bonnes & fermes, pour prẽdre premierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour, puis tu tendras les cordes à la croisée, de laquelle croisée, comme aussi de l'entour de ladite bordure, tu ne dois oster les fiches, ny cordeaux, iusques à ce que tu ayes planté toute la bordure, pour le moins vn costé ou vne moitié, parce que c'est toute la conduite dudit Compartiment & bordure: car c'est où tu dois prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. Plus tu tendras au milieu de ladite bordure vn cordeau pour prendre les milieux & pour te conduire. Plus tu auras deux cordeaux qui seront de la longueur de ladite bordure ou Compartiment, deux pieds d'auantage, qui se nomme volans ou courans, parce qu'on les porte de lieu en autre, pour planter les herbes dedans ladite bordure. Plus tu tẽdras vn cordeau de coin en coin, sãs lesquels cordeaux tu ne pourrois dresser tes coins, voila la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quand aux Compartimens enclos dedans les bordures. Pour prendre la mesure des carrez, aye deux petites perches de saule ou d'autre bois droits, grosse comme le poulce, l'vne de huict pieds, & l'autre de trois à quatre; la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites, sur lesquelles perches tu y marqueras tes proportions pour y faire des carrez & autre chose qu'il te plaira y faire. Pour les ronds, il faut vn instrument duquel tu verras si apres la figure, appellé vulgairement des iardiniers Billeboquet, donne luy tel nom qu'il te plaira, qui est fait en cette sorte, tu prendras vne fiche vn peu plus grosse que le poulce, tu y mettras vne corde de telle grosseur que celles du iardin, de trois ou quatre pieds de longueur, selon la longueur & grandeur que tu voudras donner à tes ronds, tu y feras des nœuds selon la grandeur, & puis vn autre nœud pour le second pour la largeur de la bordure, qui sera de huit à nœuf poulces ou moins si tu veux: mais ie te veux bien aduertir que si tu les fais plus petits, la bordure sera offusquée & n'en sera de si lõgue durée, toutesfois ie remets cela à ta discretion. A chacun nœud dudit cordeau pour faire les ronds, tu mettras derriere le nœud tout contre; vn petit baston de quatre doigts de longueur plus ou moins, comme il te plaira, gros comme le petit doigt. Par le moyen de ces nœuds plus courts ou plus longs, tu feras tes ronds tant & si grands ou petits qu'il te semblera, si tu n'aime mieux faire deux Billeboquets, vn pour les petits ronds, l'autre pour les grands ronds.

Cette figure demonstre la forme qu'il faut suiure pour dresser les cordes pour faire en Compartiment auec sa Bordure. Les lignes seruiront aussi pour faire vne bordures de carreaux rompus auec vn petit Compartiment au milieu, ainsi comme tu en vois le carré au milieu, & en verras és pourtraicts cy apres presentez. Pour bien asseurer ton fait, tu laisseras toutes les cordes tenduës & les fiches fichées en terre, iusques à ce que tu ayes entierement paracheué la bordure, à sçauoir les cordes de la croisée du milieu, celles qui vont de coin en coin, & celles qui font les costez de la bordure. Toutes lesquelles cordes sont marquées par B. les autres qui sont marquées par A. sont les courans ou coulants que l'on porte de lieu en autre pour faire les milieux, afin de tracer les ronds & carrez de ladite bordure, & quand vn costé est fait on le leue, & on le met ailleurs. Combien qu'il y en ait icy quatre; toutesfois c'est assez de deux, à la discretion du iardinier, lequel selon qu'il aura de gens à besongner il en tiendra d'auantage.

STILE POVR DRESSER LES CORDES pour faire vn Compartiment simple sans bordure. Faut laisser les cordes tenduës iusques à ce que tout le Compartiment soit paracheué.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



COMPARTIMENT SIMPLE.



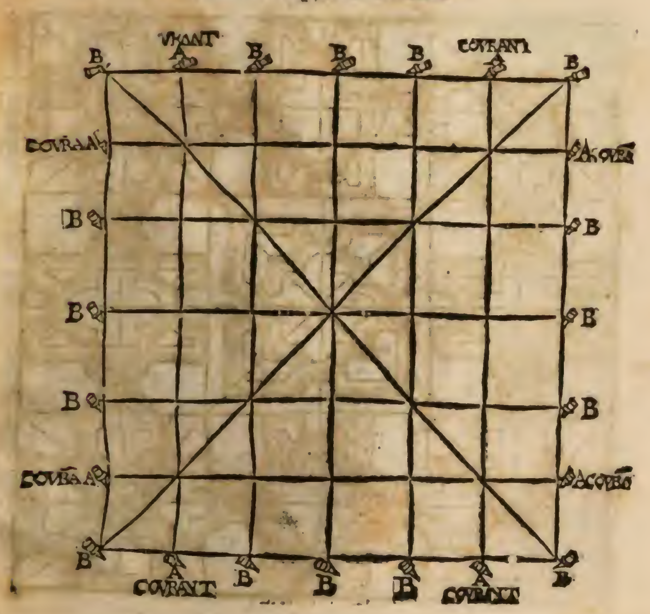
COMPARTIMENT SIMPLE.



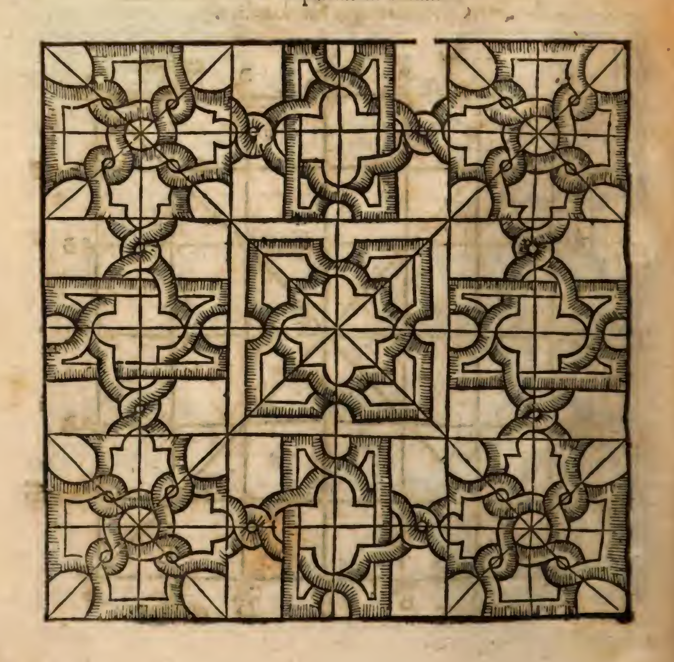
COMPARTIMENT SIMPLE.



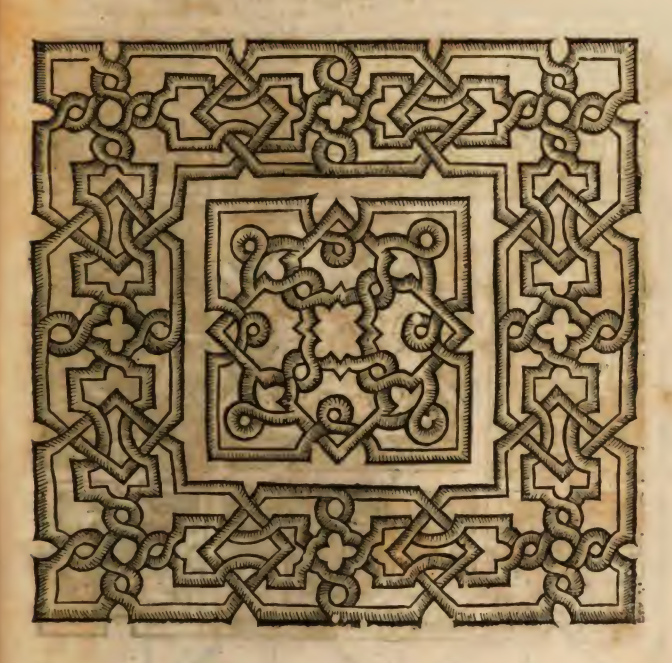
STILE POVR TENDRE LES CORDES A FAIRE COMpartimens auec bordure, & pour faire vne bordure de Carreaux rompus auec le milieu.



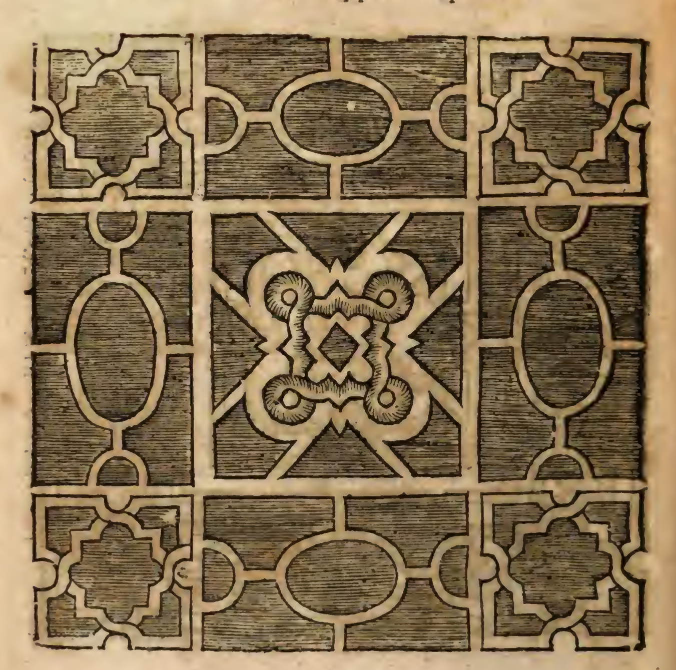
STILE DES CORDES TENDVES SVR LA BORDVRE & le Compartiment du milieu.



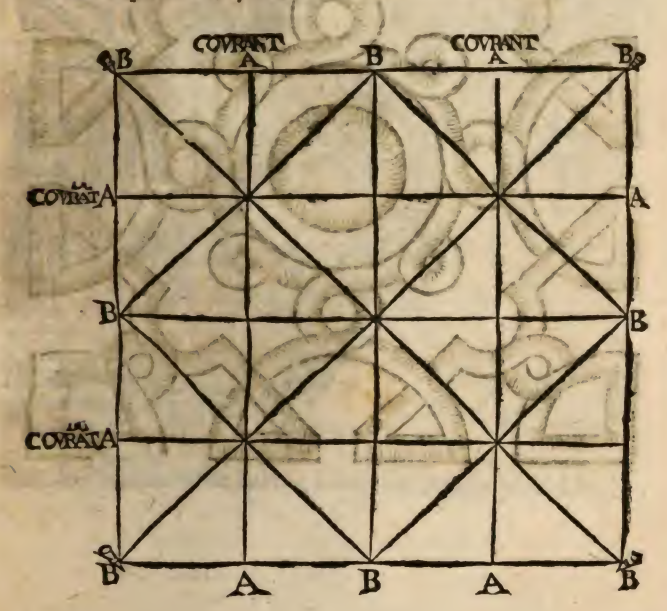
BORDVRE AVEC SON COMPARTIMENT au milieu.



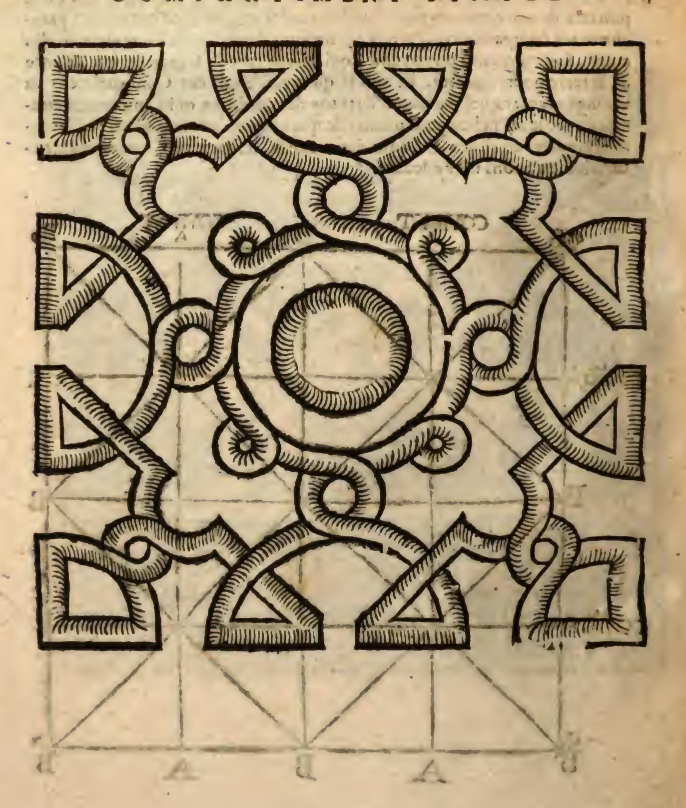
BORDVRE DE CARREAVX ROMPVS AVEC ſon milieu, auec cinq petits Compartimens.



STILE POVR TENDRE LES CORDES POVR FAIRE parterre de carreaux rompus. Laiſſe les cordes iuſques à ce que tu ayes paracheué tes compartimens. Prends tes meſures des fiches de la croiſée & des coins, ſoit en quarré ou en rond, qui ſeront tant & ſi grandes que l'eſpace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces Compartimens tu vueilles planter quelque choſe, ſerts toy des cordeaux qui ſe nomment courants, auec leurs fiches, pour planter ce que tu voudras, ſans ficher ny detendre les autres cordeaux, qui ſont deſia tendus, leſquels auſſi il ne faut detendre, ainſi qu'auons dit cy deuant.



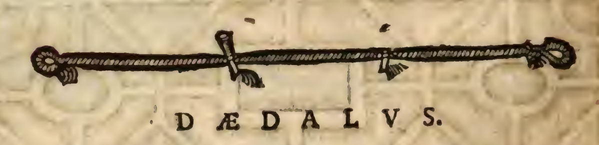
COMPARTIMENT SIMPLE.



BORDVRE DE CARREAVX ROMPVS
auec son milieu.



CETTE FIGVRE DEMONTRE LA FORME DV Billebouquet, qui eſt l'inſtrument pour prendre la meſure des ronds, ainſi qu'auons declaré cy deſſus.

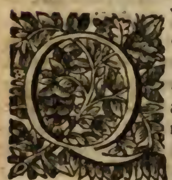


DÆDALVS.

Quand les herbes tant des bordures que du compartiment seront parcreuës, si elles deuiennent par trop touffuës, & par leur trop large estenduës s'offusquent les vnes & les autres, mesme couurent les chemins d'iceux compartimens, ains gastent & en laidissent la beauté du parterre, les faudra tondre. Le temps de les tondre est tout & quantefois qu'il en sera besoin. Vray est qu'il se faut bien garder de les tondre le mois d'Aoust passé, pour le grand dómage qui en suruient és herbes qui en flestrissent, & ne viennent par apres que rabougries. Pour tondre celles qui sont de droite ligne, tu tendras fort roide vne corde qui soit de la longueur du compartiment, par le moyen de laquelle tu tondras de pres les deux costez, puis le dessus. Quand au ronds, il faut que tu les tonde à veuë de pays, le plus rond que tu pourras. Pour tondre la bordure, soit de lauende, rosmarin ou de buis, l'on se doit seruir de grands cizeaux qui soient emmanchez de bois. Pour tondre les autres herbes moins grandes & plus menuës, l'on aura des cizeaux semblable à ceux des cousturiers.

La maniere de garder & confire herbes, tant potageres, Medecinales, qu'odorantes.

Chap. LIII.



Vand à la racine de campane se confit en telle sorte. Quand on aura arraché la racine au mois d'Octob. lors qu'elle est bien meure, il faut oster tout le sable ou terre qui est autour auec vn linge rude, ou vne estamine, puis par dessus la racler auec vn cousteau bien tranchant, & selon que les racines seront grosses, les fendre en deux ou en trois parties de la longueur du doigt, & dans vn chauderon d'airain les faire boüillir auec vinaigre, de sorte que les tailles ou tranchées ne se puissent brusler dans le chauderon. Trois iours apres les faut seicher au Soleil, & les mettre en vn pot nœuf bien poissé, & ietter du vin cuit par dessus tant qu'elles trempent & force sarriette bien pressee par dessus, & puis fermer le vaisseau, & le couurir de peaux, Autrement, faut nettoyer diligemment les racines, & les fendre en deux ou trois parties de longueur du doigt, puis l'espace d'vn iour entier les faire tremper sur les cendres chaudes en eau, & apres les cuire auec deux ou trois fois autant de miel ou de succre. *Confiture de campane.*

L'on pourra aussi faire de la conserue de racines de campane en telle sorte: Nettoyez diligemment les racines de campane, comme auons dit: & les mettez par petites roüelles: faites les tremper long temps sur les cendres chaudes en eau, puis boüillir iusques à tant qu'elles soient consommées de cuire: pilez les par apres, & les passez par vn linge ou estamine, & à la parfin faites les cuire auec trois fois autant de succre. *Confiture de racine de campane.*

Vous pourrez de mesme façon faire confitures & conserues de plusieurs autres racines, comme de gentiane, piuoine, flambes, couleurée, pestenades, panets, raues, carottes, raiforts, nauets, caruis, chardon à cent testes, & autres semblables, lesquelles seront plus plaisantes si vous y adioustez à leur confection quelque peu de canelle. Au reste i'appelle icy confitures, quand la racine ou la chose qui est confite demeure entiere en la confiture; Conserue, quand elle ne demeure entiere, mais pilée. *Confitures & conserue de gentiane, pioine, flambes, coulevrée, pastenades, panets, rauets.*

Difference entre confiture & conserue. Confiture de pourpier. Confiture de Christe marine, d'asperge, corne de cerf, trippe madame, &c. Confiture de laictuë.

Le pourpier se confit en telle sorte. Cueillez le pourpier auant qu'il ait ietté sa graine, prenez les tiges plus tendres, plus touffuës & pleines de fueilles, lesquelles osterez les racines, lauez-les diligemmēt pour leur oster tout le sable ou terre qui pourroit estre autour, seichez-les quelque peu, iusques à tāt que voyez qu'elles commencent à flestrir, puis agencez-les dans vn petit tonneau ou vaisseau de terre en forme de petites couches, chacunes couuertes assez suffisamment de sel. Quand le tonneau ou vaisseau sera plein, iettez par dessus suffisante quantité de vinaigre, ou bien vne partie de verjus, & deux parties de vinaigre. Ce fait, mettez les vaisseaux en quelque lieu sec, non moite, de peur que la confiture ne ressente le moisi. Prenez garde que le pourpier se baigne tousiours dās sa sauce. Et quand en voudrez vser, lauez-le premierement auec eau tiede ou vin, puis faites-en salades auec huile d'oliue. En ceste sorte la christe marine, les tiges d'asperges, la corne de cerf, la trippe-madame, les fleurs de genestes, les fleurs de capres, les concombres se pourront confire.

La laictuë est confite de ceste façon : On prend les caules ou tiges de laictuës bien mondée & effueillée, depuis le bas iusques où l'on verra que les fueilles seront tendres, lesquelles faut saler dans vn auget, & les laisser ainsi vn iour & vne nuict, iusques à ce qu'elles rendent la saumeure, puis on les laue d'icelle saumeure, & apres qu'on les a espraintes, on les estend sur les clayes, tant qu'elles soient bien seches, puis l'on met dessus l'aneth sec, fenoüil, peu de rhuë, & porreaux hachez menus: en apres l'ō accoustre ces caules ou costons ainsi secs dans le pot, & l'on iette dessus vne sauce qui est faite de deux parties de vinaigre, & vne de saumeure : apres pour compresse l'on fourre beaucoup de fenoüil sec par dessus, afin que la sauce passe & regorge par dessus. Et doit-on souuent prendre garde que les confitures ne demeurent à sec, ains y verser souuent de la sauce. En ceste sorte on peut confire la cicorée, la scariole, la corne de cerf, le tendron des ronces, les cimes de thym, de sariette, d'origan, de raiforts, & telles confitures doiuent estre faites au commencement de l'Esté.

Les confitures des herbes qui se font auec sel & vinaigre, sont dediées principalement ès salades. Celles qui se font auec succre ou miel, seruent à l'vsage de medecine, telles que sont celles qui ensuiuent.

Que signifie le nom de confiture. Confitures d'herbes & de fleurs.

Des fueilles & fleurs d'herbes, bien peu souuent sont faites confitures, i'entens confitures à parler proprement, pource que, comme auōns dit, le nom de confitures s'entend seulement des choses qui demeurent entieres en la confiture: toutesfois qui voudra confire des fueilles ou fleurs d'herbes pourra vser de telle forme: Prenez les fueilles ou fleurs de telles herbes que vous voudrez, nettoyez-les diligemment, puis sans les piler aucunement, estendez-les toutes entieres dans le vaisseau où vous les voulez garder, iettez par dessus assez competamment de succre fin, mis en poudre, puis exposez le vaisseau au Soleil.

Autrement, faites-le cuire à petit feu auec succre, iusqués à tant que voyez que le succre acquiere vne consistance de syrop, puis mettez-les en vaisseau. Autrement, apres qu'aurez nettoyé diligemment les fueilles ou fleurs d'herbes mettez-les en vn vaisseau de verre ou de terre, puis iettez par dessus du succre cuit à la consistance de syrop clarifié. Ainsi se peuuent confire les roses, les fueilles de menthe, scolopendre, capilliueneris, ozeille, caterac, buglose & autres semblables, les fleurs de souci, cicorée, violes, genestres, sauges & autres semblables:

Confitures de fleurs.

Et telles confitures sont plus gracieuses que les conserues, parce que les fueilles

& fleurs retiennent mieux leur odeur naturel qu'és confetues, d'autant qu'és conferues, elles sont pilées auec le succre, ce qui oste ou diminuë beaucoup l'odeur naturel des fueilles ou fleurs. *sont plus gracieuses, que les conserues.*

Or quant à faire conserue de fueilles ou fleurs des herbes, faut tenir ce moyẽ, prenez les parties plus tendres des fleurs ou fueilles, en reiettant les plus dures, qu'elles sont le blanc des roses, les tiges ou canicules de la menthe, scolopendre, capilli veneris & autres semblables: nettoyez diligemment, puis pilez les en vn mortier de marbre ou de pierre, d'vn pilon assez dur & solide, iusques à tant que les voyez reduites en forme de paste, en apres adioustez deux ou trois fois autãt de succre ou de miel. Et s'il aduient que lesdites fueilles ainsi pilées de soy soient quelque peu plus humides, qu'elles sont les fleurs de violes, de nenuphar, de buglose, adioustez plus grande quantité de succre qui soit puluerisé. Ce fait mettez les en vn vaisseau de verre, & les exposez au Soleil vn mois entier, afin que leur humidité superfluë soit consumée par la chaleur du Soleil, les remuant tous les iours, ou si aimez mieux, mettez le vaisseau sur les cendres chaudes pour leur donner quelque petite decoction: cõbien que le meilleur seroit de les laisser confire au Soleil. En ceste sorte on peut confire les fleurs de rosmarin, de soucy, de betoine, de piuoine, de mariolaine, de melisse, de scabieuse, de suzeau, de mente, de fumeterre, d'euphrase, de cicorée, de pescher, de sauge, de genestes, d'oranges, maunes, guimauues, & autres semblables, les sommitez de thym, d'ysope, d'absinthe (autrement aluine) duquel auons dit cy dessus la conserue estre fort souueraine pour les hydropiques, comme aussi celles des fleurs de pescher, mesmes celles des fleurs de geneste, pour les obstructions des reins & de la ratte. Et pource que les conserues de roses & de violes sont fort en vsage, nous en parlerons particulierement. *Le moyen de faire les conserues.* *Conserue de rosmarin, soucy, de betoine, pinoine, &c.* *Hydropisie.*

Pour faire conserues de roses, faut prendre fueilles de roses blanches ou rouges qui ne soient encores ouuertes, les nettoyer & piler, sans estre premieremẽt seiches en vn mortier de pierre, puis adiouster trois fois autant de succre, apres mettre le tout en vn vaisseau de verre, couuert de parchemin, & exposé au Soleil l'espace de trois mois, en remuant quasi tous les iours la conserue. Si tu veux faire conserues de roses seiches, faits boüillir en vne demie liure d'eau rose vne liure ou enuiron de succre fin, puis quand tu verras que toute l'eau sera consommée, iette dans ton succre vne once de roses seiches puluerisées, fais le tout cuire competamment, puis auec vne spatule de bois, tu mettras par morceaux ta conserue. Autremẽt fais trois infusiõs de roses en eau rose, laisse rasseoir la troisiéme, de laquelle laisseras le fond, comme le plus terrestre, prendras le dessus, & là dedans tu feras boüillir succre fin, & apres cela tu ietteras demie once, ou enuiron de roses seiches puluerisées, puis feras comme dit est. *Conserue de roses.* *Conserue de roses seiches.*

Pour faire conserue de violes, il faut prendre fleurs de violes recentes, leur oster la queuë, & le petit gobelet verd d'où elles pendent, puis les seicher quelque peu de temps à l'ombre du Soleil, pour leur oster l'humidité superfluë qu'elles ont: en apres les piler en vn mortier de pierre auec deux fois autant de succre, & les mettre en vn vaisseau de verre, que l'on exposera au Soleil l'espace de trois mois, durant lequel temps les faudra souuent remuer, comme auons dit de la conserue de rose. *Conserue de violes.*

Si tu veux faire conserue de violes seiches, fais vne ou deux infusions de violes, dans lesquelles feras boüillir succre fin, & apres ietteras demie once de vio- *Conserue de violes seiches.*

les broyées pour liure de succre,puis feras le tout cuire competamment,& apres auec vne spatule de bois, mettras par morceaux ta conserue.

Façon de moustarde. Pour faire moustarde, faut bien monder & nettoyer la graine de seneué où moustarde,&la cribler,puis la lauer en eau froide,&apres la laisser vne nuict entiere dans l'eau, puis l'oster; & quand tu l'auras pressée ou espraintе auec la main,la mettre en vn mortier neuf ou bien net,&la broyer d'vn pilon auec fort vinaigre,puis la couler ou passer,Aucuns en font de fort plaisantes en ceste maniere. Ayez deux onces de graine de seneué,demie once de canelle, triturez les subtilement,& auec miel & vinaigre faites vne paste, & d'icelles petits pains que ferez seicher au Soleil ou au four,quand en voudrez vser dissoudez vn pain auec vinaigre ou verius,ou autre liqueur.

Moustarde d'Aniou. Moustarde de Dijon. Aucuns pour luy oster sa grande acrimonie, trempent la graine de moustarde en du moust durant les vendanges, & la preparent comme auons dit, puis la mettent en petits tonneaux,tels que ceux où on met la moustarde d'Anjou. Le Dijonnois la façonnent par petits pains; & quand ils en veulent vser, la dissoudent auec vinaigre.La moustarde de Dijon a gaigné le prix par dessus toutes les autres,ou à cause du seneué qui y croist meilleur qu'en aucun pays,ou à raison de la preparation meilleure que les Dijonnois y obseruent.

Garde de Concombres. Pour garder concombres,les faut mettre en lie de vin blanc qui ne soit point tournée,dans vn vaisseau poislé, & bien estouper le vaisseau. Autrement il les faut mettre en saumeure,ou les pendre en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre:mais que le vaisseau soit bien estoupé.

Aucuns les confisent en vn vaisseau de terre auec sel, vinaigre & marjolaine; les autres les enterrent en fossettes sablonneuses, & les couurent de graine de seneué broyé auec vinaigre,puis mettent par dessus foin sec,& de la terre.

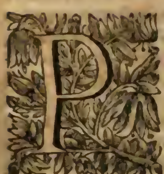
Garder courges. Pour garder courges,prenez-les quand elles sont tendres, & les couppez, puis iettez par dessus eau bien chaude,& les laissez refroidir au serain vne nuict entiere.En apres accoustrez-les en saumeure forte,& les garderez longuement, ou bien faites seicher au Soleil,puis pendez-les à quelque fumée,En France on les garde l'hyuer entier estant penduës au plancher, ou arrangées sur des ais, principalement les citroüilles.

Garde d'oignons. Pour garder oignons,les faut seicher au Soleil, puis les mettre en lieu sec, & bien aëré.Aucuns en font confitures en ceste sorte: les font premierement seicher au Soleil,& mettent du thym, & de la sarriette dessous au fonds du pot, puis mettent l'oignon dessus, & y iettent de la sauce, qui sera de trois parts de vinaigre,& vne de saumeure,& par dessus vne botte de sarriette,afin que les oignons s'enfoncent dedans la sauce, & apres qu'ils sont abreuuez, tellement qu'ils auront le ius & la sauce, remplissent le pot de mesme sauce. Aucuns les trempent en eau, puis les conseruent toute l'année dans vinaigre.

BREF DISCOVRS DES ARBRES ET ARBRISEAVX, tant estrangers que domestiques, plantez ou transplantez au Parterre. Premierement de ceux dont sont faits les berceaux.

CHAP. LIV.

Cyprez.



POur la seule recreation du pere de famille, le parterre (comme a esté dit cy deuant) est basty & accoustré, laquelle recreation ne pourroit estre du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à voir les arbres & arbrisseaux, tant éstrangers que domestiques, qui expirent non seulement vne odeur plus plaisante, sans comparaison que les herbes : mais encores la plus grand part d'iceux apportent fruicts de grande admiration, comme grenadiers, cappriers, citronniers, orengers, limonniers, ponciles, palmiers, oliuiers, baguenaudiers & autres semblables ; parquoy afin que ne laissions rien à nostre parterre, dequoy le pere de famille ne puisse prendre ses esbats, parlerons sommairement de la culture des arbres & arbrisseaux, qui doiuent estre plantez en iceluy, desquels les vns sont dediez au berceau, dont est circuit le parterre, à sçauoir, cyprez, genéure, sauinier, cedre, roquets, buis & autres; les autres sont semez, ou plantez, transplantez en couches propres, ou vaisseaux & caisses, à sçauoir, laurier, meurte, palmier, pin, citronnier, orenger, limonnier, figuier, oliuier & autres semblables qui seront cy apres declarez.

Le cyprez, tant masle que femelle, combien qu'en l'Isle de Crette, prouiennent par grande touffes és forests sans culture, & de son bon gré. Toutesfois en ce pays ne peut estre sans grand soin du iardinier & bonté du terroir: car il ne s'aime de sa nature qu'en pays chaud où il vient à souhait ; il vient de plante & de semence en terre seiche, esloignée de fleuues, riuieres, marescages, lieux fangeux & humides ; & en costaux & pentes où le Soleil donne mieux qu'en valées, il hait sur tout la terre fumée tant soit peu : mesme que l'on enuironne de fien la fosse où il est planté, bien peu de temps apres il se meurt : toutesfois il est bien requis quelque temps auant le planter mettre de bon terreau enlassé qu'aurez preparé pour le semer. C'est ainsi chose admirable en nature de la semence de cét arbre, laquelle, iaçoit qu'elle soit tant menuë, qu'à grand peine on la puisse bien voir, toutesfois elle produit de soy vn arbre tant haut esleué. Quãd tu la semeras, seme la par rayons, depuis le vingtiéme d'Octobre iusques en Hyuer, & aupres d'elle de l'orge: car il y a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par enuie l'vne de l'autre, dont aduiendra que quand il sera grande année d'orge, aussi sera-il de cyprez. Si tu le transplante fais le pareil : mais donne toy bien garde cependant de l'arrouser, esbrancher, ou tondre ses sommitez : car il ne peut endurer aucune playe, tant petite soit elle. Cét arbre a masle & femelle ; le masle croist plus haut, à ses branches & rameaux plus serrez & ralliez, & porte coques où noix, ce que la femelle ne fait pas. *Cyprez.*

Le cyprez porte & est en sa saison trois fois l'an, en Ianuier, May, & Septembre, & pource en ses trois temps faut cueillir ses coques ou noix, lesquel-

les ferez seicher au Soleil, pour les rendre aisées à casser, & en tirerez la semence qu'il faut pareillement faire seicher au Soleil, & la voulant semer (dont le temps est propre en pays fort chaud en Auril, en May aux pays temperez, & en ces pays-cy depuis le vingtiéme d'Octobre iusques en Hyuer) choisirez vn iour sec, serain & calme; & estant semé luy criblerez auec vn crible menu, percé par dessus, de la terre bien esgalement vn doigt ou deux, ou plus espois; & dés lors tant que le cyprez ait leué, faut faire le guet sur les fourmis, & aussi le guespillonner d'eau de trois iours en trois iours auant Soleil leué, ou bien apres le Soleil couché, ce qui est bien meilleur: mais apres qu'il sera sur terre il ne le faut arrouser que bien peu de fois: car le frequent arrouser le fait mourir, ains au lieu de cela il le faut soigneusement sarcler, esmonder & cerfoüer sans toucher à la racine, & sans marcher par dessus: car le fouler du pied le tuë, & parce que la premiere & deuxiéme année il est fort tendre, à l'ardeur du Soleil, & à la rigueur de la nuict il les faut eschappeler pendant ledit temps, ainsi que dit a esté des melons; les cerfoüer dessusdit, s'entend durant sa petitesse & venuë de l'arbre: car depuis qu'il a accomply son iect il n'a besoin ny de cela, ny d'autre soin. On le transplante quand il est de cinq à six ans, & ce en Mars ou en Auril, & parce qu'il esparpille en larges ses racines, & ne les iette aual, il faut faire la fosse où on le veut transplanter, bien large à l'aduantage, laquelle en pays moite ne sera guere profonde, & en pays sec sera de la hauteur de deux pieds. Le iardinier sera soigneux de la garder des fourmis, parce que ce bestail aime sur tout le cyprez, & souuentesfois le fait mourir.

Vertus. Le bois de cyprez sur tous les autres est propre à faire images & simulacres, coffres, cabinets & garderobbes, parce qu'outre la bonne odeur qu'il rend, il dure vne infinité de temps sans se corrompre, ny ne se vermoult aucunement, & tant resistant à toute vermine, que ses coques & fueilles meslées parmy les habillemens, les garentissent des vers. Ses fueilles & semences sont fort recommandables pour faire mourir les vers des petits enfans: la decoction de ses noix en vinaigre, appaise la douleur des dents, si l'on s'en laue souuent la bouche: la decoction de ses fueilles fait le pareil: la cendre de noix de cyprez & de l'ongle des mulets, incorporée auec huile de meurte, retient la cheute des cheueux. La decoction des noix de cyprez fraisches & nouuellement cueillies, faite en vin vieil, sert infiniment à ceux qui ont le boyau auallé, si on en boit tous les iours la quantité de trois onces: mais cependant faut frotter les testicules auec les fueilles de cyprez broyées & pilées. C'est vn remede fort certain & experimenté de long temps: la mesme vertu ont les petits tendrons de l'arbre de cyprez, si on les masche de telle façon que leur ius soit auallé.

Rosier.

Rosier planté & transplanté. Le rosier s'accommode à tout air chaud ou froid: mais aux contrées, & pays chauds, & aucunement humides, il vient à plus grand planté, plus beau & de plus longue saison en l'année, comme il se voit en plusieurs lieux maritimes d'Espagne, ou les roses durent iusques à la my-Hyuer. Il recherche le terroir gras, bien substantieux, & mediocrement humide; car quant aux glaireux & aux sablonneux, ils sont du tout infestes au rosier. On le doit planter en Octobre, Nouembre & Decembre, és pays chauds & secs, & en Ianuier & Feurier és pays froids & humides, voire en Mars mesme, & ceux qui seront plantez en plus arriere saison, mettront hors des roses celle année mesme, ce que ne seront

ceux dont le plant aura esté hasté. Si la terre a suffisance de bonté en soy, le rosier n'aura besoin d'aucun fien, & la rose en sera plus entiere en son odeur: mais si elle est floüette il la faudra secourir de fien bien pourry.

Quand aux roses il y en a de plusieurs sortes, à sçauoir des sauuages, que nous disons esglantines, & de rouges aussi croissans aux hayes, de roses de Dames escarlatines, que nous appellons de Prouence, & entre les branches, outre les sauuages, il y en a de musquées, de communes, & celles qui n'ont que cinq fueilles.

Le rosier dont vient de plante & de semence. Il est planté de reiettons, ou de vergettes diuisées en pieces longues de quatre doigts, & mises en terre bien fumée vn pied en profond. Il est bon de le transplanter, car il vient plus beau: mesme tous les ans, ou pour le moins quand il aura passé cinq ans, qui est alors qu'il commence à vieillir, le tailler, ou luy brusler ses branches superfluës: car cela luy renouuelle sa ieunesse. Si tu le transplante, transplante-le par branches, loin l'vne de l'autre quatre pieds, en terre non grasse, ny argilleuse, ny humide, mais seiche & pierreuse. Le rosier semé vient tardiuement, toutesfois si tu le seme, seme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompe à la semence: car sa semence n'est pas cette petite fleurette iaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourry au menu fruict que produit la rose apres vendanges, que l'on cognoist estre meur quand il noircit & deuient mol. *Rosier semé.*

Pour auoir roses muscades, faut enter le rosier sur soy-mesme, ou sur esglantier, & auant que l'enter, mettre dans la fente où nous voulons ficher la greffe, vn grain de musc, ou vne ou deux fueilles seiches de rose bien odorantes; telles roses sont plaisantes à voir, pour estre petites, & l'arbre chargé de fueillages, la fleur fort soüefue d'odeur, & qui ne faillent iamais de paroistre en leur saison; outre ce qu'on peut agencer leur pied & branches à faire ombrage. Telles roses ne sont bonnes, ny faire succre rosat, ny eau distillée, ny à choses medecinales, seulement peuuent seruir à faire seicher pour les mettre auec linge & habits, à cause de leur bonne odeur. Vray est que l'on dit qu'elles laschent le ventre. Voyez au troisiéme liure au chapitre des singularitez d'enter & planter. *Semence de roses.*

Pour auoir roses fort odorantes, faut planter ou semer le rosier en lieu sec, ou l'enuironner de toutes parts d'ail. Les roses seront aduancées si tu fais vne fossette large de deux palmes à l'entour du rosier, & y espans eau chaude soir & matin, non toutesfois auant que le bouton de la rose commence à germer, tu feras le semblable. Si tu plantes le rosier en cophins ou pots de terre, & le cultiue de mesme façon & diligence que les courges & concombres, aduancez, comme a esté cy deuant enseigné. *Roses fort odorantes.* *Roses aduancées.*

Tu garderas les roses recentes en leur vigueur si tu les mets dans lie d'huile, en sorte que la liqueur soit par dessus; les autres attachent de l'orge verte auec la racine, en laquelle ils mettent des roses non encores ouuertes dans vn pot non poissé. Tu auras roses de couleur verte, si tu entes le rosier sur vn tronc de vieil chou, ou sur vn tronc d'vn chesne, combien que les roses seront de nul odeur. Tu rendras blanche la rose incarnate si tu la parfume auec soulphre alors qu'elle commence de s'espandre. *Roses recentes.* *Roses vertes.* *Incarnates en blanches.*

Tu auras roses de couleur iaune, si apres auoir planté le rosier auec sa terre naturelle pres le genest, tu perces auec vne tarriere la plante du genest, puis dans cette playe tu plantes plusieurs racines ou reiettons du rosier, ratisses de toutes parts, que tu lies & vnies à la plante du genest auec mortier, & dès que *Roses iaunes.*

tu verras que la playe sera reprise, tu coupperas le tronc du genest par dessus le lieu où tu auras fait la playe, & laisseras fructifier les reiettons du rosier, par ce moyen tu auras roses iaunastres.

Eau rose. Les vertus de la rose sont assez cognuës d'vn chacun. L'on distille eau de roses de Prouins & des blanches, laquelle si tu veux que retiennent non seulement la vertu & qualité de la rose : mais aussi l'odeur & saueur d'icelle, tu la dois distiller en vaisseau de verre, non de plomb, comme l'on fait vulgairement. L'on fait infusion ou syrop de roses incarnates, lesquelles ont vertu de lascher le ventre, & purger les humeurs seruses & bilieuses, ains vtile aux fiéures tierces, à la iaunisse, à desopiler le foye, à la palpitation de cœur. Le iaune qui croist dedans la rose, qui est vne fleur accompagnée comme de petits cheueux, arreste les fleurs blanches des femmes: le bout blanchastre des fueilles & des roses est propre en decoction pour arrester toute sorte de flux : le gobelet a les mesmes vertus: la graine & laine contenuë dedans le bouton à rose, mesme le bouton tout entier seiché & reduit en poudre, est singulier pour fleurs blanches des femmes, pour arrester le flux menstrual, pour la chaude pisse, pour le flux de semence: pris le poids d'vne drachme auec vin vermeil austere.

Buis.

Mort des mousches à miel. *Air corrompu.* Buis est planté de reiettons & rameaux, apres le douziéme iour de Nouembre, il aime les montagnes, & vient fort bien és lieux froids, arides, & exposez au vent: il ne le faut planter pres du lieu où seront les mouches à miel, car sa fleur les fait mourir subitement. L'on dit aussi qu'il corrompt l'air par son odeur fetide : & pour ceste cause le moins que l'on pourra l'on en doit planter au parterre.

Cheueux roux. Le bois est plus vtile à faire images, peignes & autres instrumens durables que pour vsage de medecine, sinon que les Medecins tiennent que la raseure de Buis, & les fueilles boüillies en lexiue, roussissent les cheueux. Aucuns aussi pensent qu'il a semblable vertu que le gayac pour les decoctions és maladies veneriennent, mais ie m'en rapporte à l'experience plustost qu'à la raison.

Le genest, tant grand que petit se plante de reiettons & de rameaux au croissant de la Lune, enuiron les Calendes de Mars. Il se peut aussi semer, & demande terre seiche & sablonneuse.

Vriner. *Calcul.* *Vomir.* Ses fleurs, comme aussi sa semence font vriner, & rompent le calcul tant des reins que de la vessie. Ses fleurs font vomir, prinses en breuuages: ses fueilles & sommitez cuites en vin ou eau, sont vtiles aux hydropiques, aux opilations du foye, ratte & roignons, aucuns se seruent des tiges de Genest à lier les vignes, mesmes à faires cordages & sacs, tellement qu'ils les font tremper en eau d'vne mesme façon que le chanure.

Genest d'Espagne. Genest d'Espagne croist aussi en lieux secs: il se doit replanter dés la premiere année apres qu'il a esté semé, il se seme en Féurier, & se replante en Mars vn an apres : ses fleurs en decoction font vomir à la façon d'ellebore blanc, sa graine seule lasche le ventre, & fait sortir grande quantité d'eau.

Genest espineux. Le genest espineux vient en lieux incultiuez & sablonneux: ses fueilles boüillies en eau ou vin, arrestent toute sorte de flux.

Cedre.

Cedre. Le cedre est fort rare en ce pays, parce si tu en veux auoir en ton iardin, baille luy vn terroir qui soit bien labouré & exposé au Soleil, encores que le lieu

où il

où il croist le plus, soient des montagnes froides & humides, & pleines de neiges: pour bien faire, tu les dois semer en pots de terre & cassettes, de sa semence, qui est merueilleusement petite & menuë.

Sa liqueur mise aux creux des dents, appaise leurs douleurs: oincte fait mourir les vers, contre garde les corps de pourriture: son bois est fort plaisant à voir & à sentir, dont aussi l'on fait des parfums. *Vertus.*

Sauinier.

Sauinier se plante comme le buis, & vient beaucoup mieux si on l'arrouse de lie de vin ou de tuile mise en poudre. *Sauinier.*

Ses fueilles, tant en decoction qu'en parfums, esmouuent le flux menstrual, & poussent hors les secondines & l'enfant mort: elles font tomber les verruës qui croissent sur le membre viril.

Geneure.

Quant au geneure, il demande le haut des montagnes, & terre pierreuse pour biē venir, & tāt plus il est agité des vents & de froidure, tant plus beau il croit, Son fruict est bon à l'estomach, à gens foulez & rompus, contre toute sorte de venins, soit à boire, ou en parfum, comme aussi contre le mauuais air: il est mis auec heureuse issuë aux decoctions que l'on ordonne pour les verolez. Prenez sept grains de geneure, autant de grains de laurier, demie drachme de cassia lignea vulgaire, vne drachme de canelle, mettez cela tout entier dedans le ventre d'vne tourterelle; faites rostir ainsi la tourterelle, & en rostissant arrousez-la de graisse de chappon: baillez-en de deux iours l'vn, vne à manger au soupper à la femme qui est prochaine d'accoucher, & elle accouhera facilement: faites bouïllir douze liures de bois de geneure haché menu dedans vn grand chauderon en suffisante quantité d'eau, à la consomption de la troisiéme partie de l'eau iettez ceste eau auec le bois dedans vne cuue, & que dans ce bain le goutteux podagrique soit assis iusques à la ceinture, il sentira allegement incroyable. *Geneure.*

Suzeau.

Suzeau est plus propre pour bastir hayes des iardins, que pour faire berceaux és parterres: toutesfois au defaut d'autre arbrisseau l'on se pourra bien seruir de suzeau. Il veut estre planté au mois de Nouembre par scions & reiettons de lieu humide & ombrageux, & pres de quelque ruisseau. Pour le bien faire venir faut vser de ceste diligence, labourez la terre en forme de rayons d'vn bon demy pied de large, & d'vn pied de profond auec le hoyau & non la houë: car il ne le faut point oster de terre, puis incontinent apres la S. Martin d'hyuer plantez vos suzeaux, duquel le gros bout que vous fichez en terre sera couppé en biais, comme à pied de biche, & le fichez dans la terre ainsi labourée vn pied ou neuf pouces auant; & qu'il sorte hors de terre pour le moins vn pied & demy ou deux pieds, de sorte que vos plantes ayent deux pieds & demy ou trois pieds: auant que les ficher faites ouuerture dans terre auec vn turquet, ou cheuille de bois ou de fer, afin que vostre plant ne s'escorche point en le mettant en terre: Si le plantez par rayons, faut qu'il y ait trois bons pieds entre les rayons, & que le plant soit de pied en pied. Ainsi plantez n'est plus besoin le labourer iamais, si ne voulez: mais le coupper à deux yeux pour le moins aux deux ou trois premieres années, afin que le pied s'engrossisse: & les deux ou trois premieres années passées les pourrez coupper de deux en deux ans pour faire eschalas: sur tout les faut chastrer tous les ans, & leur coupper tous leurs plus meschans iets. *Suzeau.*

Douleurs de teste. L'on distille eau de fleurs, qui est singuliere pour appaiser les douleurs de teste prouenuës de chaleur, si on en frotte le front & derriere de la teste. L'on fait aussi fort bon vinaigre auec ses fleurs, & du ius de ses raisins. Le ius exprimé de l'escorce de sa racine, excite à vomir, & prouoque les eaux des hydropiques: ius exprimé de ses fueilles prins auec quelque porée ou potage, lasche le ventre: sa graine seichée profite aux hydropiques, aux personnes grasses pour les amaigrir, la prenant auec vin blanc la quantité d'vne drachme, & continuant quelque temps, & en y meslant quelque peu de canelle, d'autant qu'il est vomitif & perturbateur d'estomach.

Vinaigre de suzeau.

Hydropisie.

Rosmarin, & Iosmin.

Rosmarin. Iosmin. Rosmarin & iosmin sont aussi propres pour bastir les berceaux des parterres. de la culture desquels nous ne parlerons point icy, parce que cy dessus en auons bien amplement traité.

Lierre.

Lierre. Lierre tant grand que petit demande d'estre planté en lieux moites & aqueux depuis le mois de Nouembre iusques en Mars, & cependant ne fleurit point qu'en Automne, ny son raisin vient en maturité qu'en hyuer: & ne croit haut s'il n'est pres de quelque arbre haut, ou vieille masure, ausquels il apporte ruine à la parfin. Il portera fort beau fruict si vous l'arrousez d'alun puluerisé, ou de cendres faites de coquilles d'huistres bruslées & puluerisées. Le lierre noir deuiendra blanc, si vous arrousez ses racines huit iours durant auec terre blanche trempée en eau.

Lierre blanc.

Spleneti-ques. Si l'on met trois raisins de lierre attachez en vn linge net auec vn filet, & que celuy qui a douleur ou tension de ratte, le porte trois iours entiers pendu à son col, il guerira de son mal. Ses fueilles broyées & appliquées guerissent brusleures, & eschaudeures faites par eau chaude, cuites en vinaigre, & appliquées guerissent la ratte endurcie: sa gomme tuë les poux & les lentes, & induite depile le lieu où elle touche. Les vaisseaux faits de son bois sont singuliers pour sçauoir s'il y a de l'eau au vin: car l'eau demeurera au vaisseau, & le vin s'escoulera. Sept bayes de lierre, auec autant de noyaux de pesches depelez, cuits en huile, puis pistez appliquez sur les temples & le front, appaisent les douleurs de teste venant du cerueau: le ius des fueilles de lierre beu auec vin vermeil guerit la ratte enflée, vn bonnet fait en forme de cabasset, des fueilles de lierre cousuës ensemble, & appliqué sur la teste des petits enfans qui ont la tigne la guerissent du tout; l'eau ou larme qui distille du tronc couppé du lierre, fait mourir les lentes & poux.

Escouler le vin.

Troësne.

Troësne. Troësne vient plus que l'on ne veut, entre les ronces & buissons desquels lieux l'on en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

L'on peut distiller de l'eau de ses fleurs, qui est fort souueraine pour arrester toute sorte de flux, tant de ventre, de matrice, que de crachement de sang, que des yeux, pour toute sorte de chancre: mesme vertu a le ius exprimé de ses fueilles, principalement pour les chancres qui viennent en la bouche. L'on fait vn huile de ses fleurs trempées en huile au Soleil, qui est singulier pour les douleurs de teste de cause chaude, & pour les inflammations des playes.

HERBES DES BERCEAVX DV PARTERRE.

Couleurée. CHAP. LV.



V defaut des arbrisseaux cy dessus descrits, l'on se pourra aider pour faire berceaux au parterre d'aucunes herbes qui sont flexiles,& par leurs fueillages peuuent faire ombrage, moyennant qu'elles soient soustenuës auec perches de saule ou de genéure, aconstrées & disposées en forme de berceaux.Telle est la couleurée,le houblon,les courges &concombres,les pois de merueilles & coquerelles,les pommes de merueilles,& autres semblables. *Couleurée.*

Et quand à la couleurée elle vient plus que l'on ne veut entre les ronces & buissons, parquoy de ces lieux l'on en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Sa racine, principalement son ius,lasche puissamment le ventre,fait vriner, purge le cerueau, desopile la ratte ; sa racine pilée auec figues, & appliquée sur la ratte oste la dureté,appliquée en forme de pessaire prouoque les mois,l'arriefaix & l'enfant mort;pilée auec sel & appliquées, guerit les vlceres : elle nettoye le cuir, & oste les rougeurs du visage, à quoy sert beaucoup l'eau que tu pourras amasser au mois de May, dedans vn creux que tu feras, la teste estant dans terre,ainsi qu'auons dit au disconrs de la viollette cy dessus;en cataplasme est singuliere à la goutte sciatique, & pour oster le poil de quelque lieu; meslée & pilée auec sang de taureau est de merueilleux effets és scirrhes& carcinomes. *Couleurée.*

Concombres & Courges.

Nous auons parlé cy deuant des concombres & courges, parquoy n'est besoin en faire nouuelle repetition.

Houblon.

La culture de houblon est semblable à celle de la couleurée; car il demande mesme terroir & mesme soin. *Houblon.*

Ses fleurs,sommitez, & ius exprimé deliurent les obstructions du foye & de la ratte,& l'vsage d'iceux est fort conuenable pour les hydropiques:l'on en fait la biere,ainsi que dirons cy apres. *Hydropiques.*

Pommes de merueilles.

Pommes de merueilles sont fort propres pour faire berceaux,tant à raison de leur beauté,que pource qu'elles sont flexiles,& rampent facilement à l'entour des perches.Elles demandent estre semées au Printemps,en terre grasse & bien amendée : elles ne peuuent endurer le froid, aussi tost que leur fruict est venu en maturité qui est en Automne,elles desseichent incontinent,parquoy les faut semer au lieu où le Soleil ait pleine puissance, les arrouser souuent durant les grandes chaleurs, & cueillir leur fruict en Septembre. *Pommes merueilles.*

Ces pommes ressemblent aux petits limons,à sçauoir,pointuës au bout,ventreuses au milieu, rudes comme le fruict de concombre sauuage, verd au commencement, puis rougeastre.Le premier qui les a introduites en France, a esté René du Bellay, Euesque du Mans. L'on en trouue és iardins des Religieux de S. Germain des prés, & du Temple à Paris.

Elles sont dites des Grecs Pommes de charantes, à raison de leur beauté

gracieuse, des Latins, *Vinicella*, ou *Memordica*, ou *Balsamara*, ce nom dernier à raison des vertus de baumes qu'elles ont, & dès François pommes de merueilles, pour la vertu admirable qu'elles ont pour guerir les playes. L'on nettoye leur fruict de toute la graine, lequel fruict l'on met dedans vne phiole pleine d'huile d'oliue omphacin (ou au lieu d'huile omphacin, que l'on ne rencontre pas tousiours à Paris, l'on laue fort l'huile en eau rose ou commun, ou plantain ou de meurte) puis on expose cette phiole long temps au Soleil ardant, ou on met dedans vn chauderon plein d'eau boüillante, ou on l'enterre sous terre, ou sous fien de cheual bien chaud; telle huile est singuliere pour appaiser les inflammations des playes és mammelles, & n'a moindre vertu que le baume pour consolider les playes tant recentes que inueterées, chose experimentée de plusieurs. Le fruict trempé en huile d'amandes douces ou de graine de lin, y adioustant vne once de vernis liquide pour chacune liure d'huile, rend l'huile fort souueraine pour les douleurs d'hemorroides, pour les brusleures, pour les pointures de nerfs, & pour effacer les cicatrices des playes. Leurs fueilles desseichées & mise en poudre, beuës à la quantité d'vne cueillerée auec decoction de plantain guerisset les tranchées, douleurs, coliques & playes de boyaux. L'huile ou aura trempé leur fruict contient le boyau aualle des petits enfans, si on l'en frotte souuent, & rend les femmes steriles, fecondes, si apres auoir esté baignées en bain propre à ce, & beu de la poudre des fueilles de cette herbe, elles se frottent les parties honteuses de cette huile, puis habitent auec leurs maris.

Pourquoy pommes de merueilles · *Consolider playes.* · *Hemorroides.* · *Brusleure.* · *Tranchées.* · *Colliques.* · *Boyau aualle.* · *Fecondité des femmes*

Pois de merueilles.

Pois de merueilles.

Pois de merueilles sont fort rares en ces pays, semblables aucunement aux coquerets, ayans leur semence enfermée dans vn follicule semblables à vn pois ciche, au milieu duquel y a vne effigie comme d'vn cœur. Ils demandent vn terroir bien gras, moite & exposé au Soleil, & ne peuuent aucunement endurer le froid.

Coquerelle.

Coquerelles.

Les coquerelles, que les Latins appellent *Helicacabum*, & les Arabes, *Alkekengi*, s'aiment aux vignes, parquoy celuy qui en voudra planter en son parterre, faut qu'il leur choisisse vn terroir semblable à celuy de la vigne.

La petite cerise qui est enfermée en leur follicule, est singuliere pour prouoquer l'vrine retenuë, & pour adoucir l'acrimonie & ardeur d'icelle : car son suc meslé parmy la cremeur ou euulsion de la graine de pauot blanc, ou decoction de semence de melons ou de courges, ou de mauues, ou de prisane d'orge, & beu appaise merueilleusement les ardeurs d'vrine : leur racine approchées près des aspics & lezards les endort & fait mourir; l'vsage de la cerise est souuerain contre la grauelle & calcul : aussi pour cet effet l'on en prepare vin, qui est appellé vin de coquerelles qui est fait auec moust de bon vin blanc, où a trempé vne certaine quantité de ces cerises, ou auec vne quātité de ces cerises iettées, auec esgale quantité de raisins blancs tous entiers, dans vn tonneau tout neuf, lequel tonneau doit estre par apres remply de moust de vin blanc, puis escumé & preparé ainsi que les autres vins, ou bien l'on fait ce vin de cette façon, l'on foule ces cerises auec les raisins meurs, on laisse le tout cuuer quelques iours ensemble, puis on l'entonne & prepare comme les autres vins. Ce vin pris la quantité de quatre onces du matin par trois ou quatre fois au declin de Lune, nettoye les reins, & pousse hors grande quantité de grauelle.

Grauelle. · *Calcul.* · *Vin de coquerelles.*

DES ARBRES ET ARBRISSEAVX TANT estrangers que domestiques, qui sont plantez ou semez par couches ou vaisseaux au Parterre.

Laurier. CHAP. LVI.

LE Laurier vient en toute terre : mais il ne se maintient pas aisément en toute terre: car il s'aime naturellement en pays chaud ou temperé; & en pays froid, il ne vient que par contrainte, ains si le voulez esleuer en ce pays froidureux, luy faut donner Soleil en l'abandon, tout ainsi qu'en pays chaud luy faut donner le Soleil en espargne: à sçauoir, si peu auant qu'il ait le pied à l'õbre : toutesfois il se delecte prés la marine en terre maigre & deliée, où l'air est chaud de sa condition & temperé. Doit estre planté en Automne & prime-vere, de rais de plante & de branche, & se prouigne en Mars bien proprement quand l'humeur vient à l'escorce. On le peut aussi semer apres le quatorziéme de Mars, en terre bien fumée vn pied sous terre, quatre grains ensemble, & au bout d'vn an le planter ailleurs. Le laurier sur tout craint les froidures, & pour ceste cause le faut planter ou semer en ce pays en vn terroir qui soit ferme & solide, comme auons dit, afin que durant les gelées, neiges & verglats, ses racines soient deffenduës du froid, lesquelles encore que les rameaux soient morts par les froidures d'hyuer, toutesfois ne laisseront à produire & ietter rameaux nouueaux au Printemps : car la solidité & fermeté de la terre aura empesché que l'air n'ait penetré iusques aux racines. Et au cas que la terre ou tu plantes le laurier fust sablonneuse, aride & veule, faudra que durant l'hyuer tu espandes sur la racine du laurier, cendres & foüerre, pour contregarder la chaleur de terre, & empescher que le froid ne penetre iusques à ses racines. Dont pour auoir beau le laurier, deux choses sont necessaires; la chaleur de l'air, & la solidité de la terre, desquelles si l'vne defaut, le laurier ne pourra venir aucunement, ou s'il vient il naistra petit & chetif, comme nous pouuons facilement experimenter en ces pays. Le laurier peut estre enté en soy-mesme, sur cormier, sur fresne, & sur cerisier, ainsi que nous dirons plus amplement au troisiéme liure.

Laurier.

Laurier craint les froidures.

Deux choses necessaires pour faire venir le Laurier.

Meurte.

Le meurte est de deux sortes, l'vn est verd obscur, l'autre est verd blanc, l'vn porte la fleur iaune: l'autre la porte blãche, dõt la derniere est la meilleure: mais tout meurte demande le pays chaud, terre meuble, sablonneuse, friable & maigre, & ce neantmoins vient fort beau és riuages de la mer, des estangs, lacs, & paluds. Il se plante ou de ieunes rameaux desgagez de la touffe lors qu'elle est de quatre à cinq ans, ou de reiettons leuez au pied d'icelle, les separant de la maistresse racine si tost qu'ils ont leué, & de là en vn an les replantant, ou de semence, froissant ladite semence entre les mains, & la fichant en vne corde vieille, & enterrant ladite corde tout de son long dans vn sillon creusé d'vn pied ou enuiron, & bien fumant de fien pourry, & arrousant le lieu. Le meurte se doit planter au plus haut lieu du parterre: car par son odeur rend le lieu fort delectable, se peut aussi semer à la façon du laurier: mais il vient tardiuement. Il croistra fort beau & haut esleué, si tu le nettoyes & escures souuent à l'entour, &

Meurte.

produira fruicts amples & fertiles, si tu plantes pres de luy des rosiers, ou bien pres des oliuiers au pays où ils croissent; car le meurte & l'oliuier s'entr'aident grandement. Demande d'estre arrousé d'vrine d'homme, principalement de brebis, ou au defaut d'icelles, d'eau chaude, de laquelle il se delecte grandement comme quelquefois fut conneu par meurte planté pres d'vn bain, qui à veuë d'œil croissoit en toute beauté, encores que l'on n'en tint compte. La graine de meurte mise dans vn vaisseau qui ne soit point poissé & bien couuert, se garde longuement en sa verdeur. Aucuns disent qu'il vaut mieux la mettre auec les petits rameaux. Le meurte sur tout craint le froid, & se delecte prés les estangs, ruisseaux & lieux maritimes. Si tu l'arrouses souuent d'eau tiede, il produira son fruict sans noyau.

Meurte sans noyau

Cueillette de meurte.

Son fruict est appellé vulgairement myrtil, encores qu'il y ait vn arbrisseau ainsi appellé, qui à la verité est vn meurte sauuage, duquel parlerons tantost. L'on dit cueillir ce fruict par beau temps & serain, voire long temps apres que la rosée est cheute. Il peut estre enté sur vn autre de son espece, & le blanc sur le noir, & le noir sur le pommier, nefflier & grenadier.

Apres les vendanges au pays de Prouence, où il y a grand nombre de meurtes, les oiseaux se nourrissent de fruicts de meurte; dont ils sont tellement engraissez, & leur chair renduë si plaisante à manger qu'on les mange tous entiers sans leur vuider les boyaux: tellement que l'on dit en commun prouerbe, que la merde en vaut mieux que la chair.

Les fueilles, bayes & graine de meurte que la vertu astringente arrestent toute sorte de flux, soit de ventre, des mois, & des fleurs blanches principalement: le jus & eau distillée de meurte sont singulieres à boire, pour astraindre, & remettre le boyau aualé: la decoction de la graine de meurte noircit les cheueux & les garde de tomber: la graine de meurte peut seruir de poyure, aussi en fait on de la sauce, qui est singuliere pour conforter vn estomach languide: les bayes de meurte mangées confortent le cœur, & guerissent la palpitation d'iceluy: les cendres des fueilles seiches de meurte bruslées dedans vn pot de terre cruë, jusques à tant qu'elles blanchissent, puis leuées ont mesme vertu que le *spodium*, ou le pompholix.

Myrtil.

Myrtil.

Ceux qui ne pourront faire venir la plante du meurte en leur parterre se contenteront du myrtil, qui demande mesme terroir & culture que le meurte, pour estre vn meurte sauuage, & duquel l'on se peut seruir au defaut du meurte, comme ayant les mesmes ou semblables vertus.

Brusc.

Brusc.

Le Brusc, vulgairement dit housson, duquel l'on fait en France & Italie des houssons, est aussi vne espece de meurte sauuage, qui vient communement és forests & taillis, desquels vaut mieux le transplanter aux iardins que prendre la peine de le semer ou planter.

Tamarisc.

Tamarisc.

Qui voudra planter du tamarisc au parterre, faut choisir le lieu plus humide & moite, & au defaut de ce l'arrouser souuent. Aussi on voit que le tamarisc croist haut & beau prés les estangs, paluds, & eaux dormantes. Il se plante de racine & de bouture, depuis la sainct Remy iusques à Noël, voire iusques en Feurier, mais de racine vient encore mieux: il ne se meurt gueres par froidure,

principalement sa racine, quand vne fois est reprise, & reiette tousiours par le plant.

Son bois est en ce principalement recommandable, qu'il allege & diminuë la ratte à ceux qui l'ont par trop pleine d'humeur melancolique, dont vient que plusieurs affligez de tel mal boiuent & mangent en vaisseaux faits de bois de tamarisc. Et plusieurs conseillent que pour soulager les pourceaux qui sont suiets à la plenitude de ratte, faut en leurs augets leur donner à boire eau, en laquelle soient esteints charbons du bois de tamarisc. La decoction de sa racine auec raisins de Damas est souueraine pour les ladres, & autres qui ont la ratte offensée, mesmement pour les verolez. *Ratte par trop pleine.* *Augets pour les pourceaux ladres.*

Baguenaudier.

Le baguenaudier, dit des Latins *Colutea*, demande terre grasse & bien amendée de fien de brebis. Il ne vient que de semence, non de plantes; & faut que sa semence ait premierement trempé long temps en eau, iusques à tant qu'elle commence à pulluler & germer. *Baguenaudier.*

Le temps de la semer enuiron le commencement du mois de Iuin; il ne le faut esbrancher, esmonder ny toucher auant la quatriéme années. *Baguenaudier n'est semé.*

Son fruict sert beaucoup pour engraisser les brebis, & leur faire auoir beaucoup de laict; pour les poulailles, mouches à miel, chéures & vaches. Aucuns pensent que ce soit du sené, mais ils se trompent.

Capprier.

Capprier en plusieurs pays vient sans aucune culture ès terres labourables: mais au lieu où il en a faute, s'il le faut semer: se doit estre en lieu sec, pierreux, sablonneux & pays chauds, lequel auparauant faudra enclorre d'vn petit fossé qu'on remplira de pierre & chaux, ou de terre grasse, & que cela soit ainsi qu'vne forteresse & deffence, afin que les racines & reiettons des cappriers ne puissent forcer & rompre ce fossé & passer outre: car qui ne les arresteroit & empescheroit par quelque deffensif de s'estendre & courir, on les verroit tantost occuper tout le iardin, & peupler tous les endroits d'iceluy. Toutesfois ledit capprier n'est en cela tant dommageable (car on le peut arracher) qu'il est, parce qu'il gaste & infecte au moyen de ie ne sçay quel suc venimeux qu'il a tout le terroir, & le rend sterile. Il n'est besoin, sinon bien peu, le cultiuer & façonner: car sans y rien faire, il vient assez és champs & terres desertes. On le peut semer au Printemps & Automne. *Cappriers.*

Le fruict du capprier tant gros que menu, est bon en salade pour exciter l'appetit, nettoye l'estomach pituiteux, & deliurer les opilations du foye, principalement de la ratte; l'escorce de sa racine & les fueilles ont la mesme vertu, mais plus efficace. Les cappres tant grosses que menuës encores vertes, & auant qu'estre salées sont de plus grande nourriture: tous deux sont de requeste, non tant pour leur fruict que pour la confiture d'iceluy qui est faite en vinaigre ou saumeure: car les cappres qui ne sont encores confites soient vertes ou meures sont d'vn goust fort aspre & mal plaisant, mais le vinaigre où elles sont confites les rend aggreable en appetit. Or les grosses d'autant qu'elles ont plus de suc & plus de chair, sont beaucoup meilleures que les menuës, toutesfois les menuës sont plus appetissantes que les grosses, parce qu'elles sont plus pleines de vinaigre que les grosses. *Exciter l'appetit.*

Agnus Castus.

L'Agnus Castus, d'autant qu'il approche bien pres du naturel du saule & de *Agnus Castus.*

la couleur des fueilles, sauf en l'odeur, demande d'estre planté en lieu aquatique, & fort ombrageux, ou pour le moins estre souuent arrousé.

Ses fueilles: semence & fleurs sont singulieres pour ceux qui veulent viure chastement, prises par dedans, ou appliquées par dehors. Car l'on dit que les fueilles, ou semence de fleurs, mises en petits sachets, & appliquées sous les reins dans le lict, aident à garder chasteté, qui est la cause qu'en plusieurs pays on le void planté presque en tous les cloistres des Moynes. La decoction de ses fueilles, sert à la chaude pisse, autant en breuuage qu'en fomentation, aux opilations du foye, de ratte & de matrice. Si vous portez vne branche d'agnus castus sur vous, vous ne vous lasserez point beaucoup en cheminant. Parfum de sa semence és parties honteuses des femmes esteint l'insatiable cupidité & ardeur aux choses veneriennes.

Chasteté. *Chaude pisse.* *Ardeur és parties hõteuses.*

Carrouge.

Silique. L'arbre nommé silique, autrement carrouge ou carobe, qui porte vn fruict long, plat & large, semblable à celuy de la casse, aussi appellé silique, veut estre plantée de nouueaux reiettons, en Féurier & Nouembre, en terroir sec, & exposé au Soleil, où l'on ait fait fosses fort profondes. On la peut aussi enter sur vn prunier ou amandier; sur tout ne se faut amuser à la semer, parce qu'il ne porteroit aucun fruict, & si bien tost il mourroit, il la faut souuent arrouser.

Engraisser les pourceaux. Les siliques sont plus propres pour engraisser les enfans ou pourceaux que pour nourrir les hommes. Il est vray que son fruict lasche le ventre doucement quasi à la façon de la casse.

Palmier.

Palmier. Le palmier est de plusieurs sortes; l'vn porte fruict, l'autre est brehaigne; & des fructifians; l'vn porte son fruict rougeastre, l'autre le porte blanc, l'autre grisastre; outre plus l'vn est masle, l'autre est femelle; l'vn est haut monté, l'autre est tappi bas, qu'on appelle palmite, l'autre moyen entre deux: mais quoy que soit, tout palmier demande air bien chaud, & plus que temperé: car en pays fort en chaleur, il porte ses dattes beaux & bien meurs, & s'entretient assez bien sans autre soin, fors que l'arrouser: là où au pays temperé il ne porte ses dattes pour paruenir à maturité, ou du tout n'en porte point. Il veut terre sablonneuse, salée & nitreuse, pourueu qu'elle soit aucunement humide; & voila pourquoy il vient bien à l'orée de la mer; & si la terre où il sera planté n'est telle, il le faut arrouser auec eau salée ou saumeure. Il est planté de petites plantes auec la racine en Auril & May, sa plante estant bien enuironnée de terre grasse. L'on seme aussi les noyaux frais de datte, qui fait la palme, en Octobre, deux coudées en profondeur de terre, meslée de cendre, & bien amendée de fien de chéure, & le costé aigu au dessus; & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an l'on luy respande du sel à l'entour, ou pour le mieux qu'on l'arrouse souuent d'eau quelque peu salée: mesme afin qu'il croisse haut & beau, se resioüit que ses racines soient arrousées auec lie de vin vieil coulée.

Palmiers. Note aussi que parce qu'à grand'peine d'vn noyau seul peut venir vn palmier, qu'il croisse & fasse vn tronc qui soit assez fort pour soustenir l'arbre, sera bon de mettre & conioindre deux ou trois noyaux ensemble, cousus en toile: en sorte que les costez aigus s'entre-regardent, & les planter ainsi, car par ce moyen la vertu de deux ou de trois conioints, pourra faire le tronc de l'arbre plus parfait. Note aussi que si tu veux que la femelle de palmier soit fertile en

fruict, dois planter pres elle le masle palmier, non seulement vn, mais plusieurs s'il est possible, parce que la vicinité fait que la vertu du masle est portée à la femelle par la commistion du vent, d'où vient l'abondance du fruict. Ou bien si tu n'as le moyen de planter plusieurs masles palmiers prés la femelle, sera assez que tu manies & touches souuent auec les mains le masle palmier, & que par apres tu les mettes sur la femelle, ou tu dois cueillir de la fleur de la cime du masle ou de la mousse du masle, & en espandre par dessus la femelle.

Ne mange le moins que tu pourras des dattes, car elles opilent le foye & la ratte, sont de difficile digestion, & font douleur de teste.

Pin.

Le pin vient principalement de son noyau, qui doit estre planté en Octobre ou Nouembre en lieux chauds, ou en lieux froids en Féurier & Mars, ou enuiron la cheutte de la pomme, ou peu apres en fosses bien beschées, & de bon gueret: & ne doit-on rompre la pomme à force ou auec ferrement pour auoir ses pignons, lesquels faudra faire tremper trois iours auparauant, & en planter sept ensemble à profondeur de cinq doigts seulement. Quand ils seront nais, ne les faut si tost transplanter, parce qu'ils ne prennent racine qu'auec longue espace de temps & grande difficulté, ains ne peuuent endurer sans leur grand dommage qu'ils soient transplantez: toutesfois quand le temps sera venu pour les transplanter, garde sur tout que tu ne blesse la racine principale & plus espaisse. Le pin croist principalement & deuient beau és hautes montagnes, & lieux exposez au vent, moyennant que la place où il sera planté soit non moins diligemment cultiuée que la terre au froment. Il durera plus long temps s'il est souuent despoüillé de son escorce, parce que sous son escorce s'engendre plusieurs petits vers qui rongent & destruisent le bois. *Pin.*

L'eau distillée des noix recentes de pin, efface les rides du visage, & restreint les mammelles trop grosses & amples, si on y applique par dessus linges trempez en cette eau le plus souuent que l'on pourra; cette eau mesme est singuliere pour restressir le lieu honteux de la femme trop large, & pour guarantir de toutes defluxions, leur ius est encore de plus grande vertu que l'eau distillée. *Vertus des noix de pin.*

Les pignons sont vne viande fort facilement nourrissante, & pour cette cause propre pour ceux qui sont trauaillez de toux, pour les ectiques, pour les phthisiques, moyennant qu'ils ayent trempé quelque temps en eau rose, pour leur oster leur acrimonie, & substance huileuse. Vray est qu'ils sont difficiles à digerer, & parce à ceux qui sont froids de nature faut les donner auec miel, & aux chauds auec succre pour corriger leur durté. Ils sont bons aux paralitiques aux douleurs des nerfs & de dos, aux ardeurs d'vrine, aux erosions d'estomach auec ius de pourpier. *Vertus des pignons.*

Figuier.

Les figues, qui sont vn des meilleurs fruicts que nous ayons, selon la terre & plant où elles sont mises, se monstrent ou plus ou moins douces & sauoureuses; ce qui procede pour raison de l'air froid ou chaud, ou temperé, ou pour l'esgard des terroirs secs ou humides, gras ou maigres, aspres ou mols, forts ou legers ou faciles, pierreux ou sans roc, ou assis en quelque vieille masure, selon lesquels la diuersité en est fort grande, en y ayant de grosses & menuës, rondes & aiguës, blanches, noires, vertes & grisastres. Dôc cét arbre aime estre és lieux exposez au Soleil, pierreux, croyeux, quelquefois cailloüeux & calcineux, prés *Figuier.*

les murailles ou masures, voire dans les mesmes murailles estant fenduës, ou à demy ruinées, principalement celuy qui porte figues petites, fort douces & blanchastres, qu'elles sont celles de Marseille: car tel figuier s'aime en lieu sec & graueleux, comme au contraire celuy qui les produit plus grosses, moins douces & rougeastres, demande le terroir gras & bien fumé. Il profite en air chaud & temperé, pourueu que le terroir soit aucunement humide: car c'est vn arbre fort delicat & facile à estre endommagé de la gelée, rompu des vents, & attenué de la seicheresse, par laquelle les figues sont plustost abattuës que meures, facile à estre endommagé par les neiges, broüillards & grandes froidures: parquoy il les faut planter au Printemps apres les gelées, au regard de Midy, ou d'Orient, en fosses grandes, profondes & bien beschées, de reiettons & rameaux de deux ans, beaux, ronds & remplis de nœuds: car ce sont les plus fertiles. Et pour les faire mieux prendre pied, vous osterez l'escorce par le bas enuiron vn demy pied au fond de la tige, l'y laissant neantmoins attachée, afin que telle escorce se conuertisse en racines.

Pourra estre semé pareillement de figues trempées, & liées à l'entour auec petites cordes, puis ainsi plantées & apres diligemment arrousées. Plus commodément sera enté au prunier ou amandier: car il endure plus longuement. Soit planté ou enté ne le faut beaucoup arrouser, car l'abondance d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers & les pourrit facilement; & beaucoup meilleur sera pour le rendre beau & fertile, ficher sa plante dans vn ail sauuage nommé en Latin *Scilla*, ou la tremper en saumeure, ou l'enuironner auec fien de bœuf, ou de chaux viue. Et pour les asseurer de la gelée, il les faut dés la sainct Martin couurir tresbien de paille, ou des restes du lin, liant ces choses à la tige & aux rameaux, si bien qu'on ne voye rien de la plante. Si tu veux que le figuier apporte fruict tardif, qui est chose contre son naturel, tu dois oster les premieres petites figues qui commencent à grossir, & le figuier iettera vn autre fruict qui se gardera iusques en hyuer; il sera aussi fertile, & produira figues pleine de bon suc, si dés qu'il iettera ses fueilles l'on met à ses racines de la terre rouge battuë & destrempée auec lie d'oliue & fien d'hôme, ou bien qua nd il commécera à frondoyer, luy coupper la cime & le bout des branches. Les figues seront auácées si on applique a leur racines fié de pigeon & poyure, meslez & broyez auec huile, ou bié si quand leurs pommes grosses commenceront à rougir, tu les oings auec le ius d'vn gros oignon meslé auec huile & poyure, ou si quand leur fruict sera gros competemment, tu les perces auec vne esguille, puis les frottes auec huile, & les couures auec fueilles d'oliuier: car la chaleur n'estant point empeschée par la trop grande humidité de la figue digere facilement le fruict.

Fruict tardif.

Figuier fertile.

Figues aduancées.

Elles seront de couleurs diuerses, à sçauoir d'vn costé blanches, & de l'autre rouges, si tu lie ensemble dans vn linge la graine de deux figuiers diuers & ainsi les plantes, puis transplantez. Vous affranchirez vn figuier sauuage, si vous arrousez ses racines auec vin & huile meslez ensemble. Les figues ne tomberont du figuier si vous arrousez le tronc fossoyé à l'entour auec saumeure & eau esgalement meslez, ou si l'on enterre prés le figuier quelques cornes de belier ou de mouton. Les garderez tousiours vertes, si les mettez en vn pot plein de miel bien couuert: de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme, ou bien en vne courge chacune à part; & pédez la courge en vn lieu ombrageux où le feu ny la fumee ne puisse aller. Ou bien si les enfermez en vn vaisseau de terre ayant le

Figues de couleur diuerse.

Affranchir figues.

Figues vertes.

goulet bien estouppé, puis mettez ce vaisseau dans quelque autre vaisseau plein de vin: car tandis que le vin sera sans corruption, tandis les figues demeureront saines & entieres. Deffendrez les seiches de corruption si les espandez sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les posez en vn vaisseau de terre neuf, qui ne soit poissé.

Vous aurez figues qui lascherôt le ventre, si mettez aux racines de figuier que plantez de l'ellebore noir pilé auec espurge ou autre tel medicament purgatif. Au surplus le figuier a ceste vertu occulte, que si auez quelque taureau effrené que ne puissiez aucunement dompter, faut l'attacher à vn figuier, incontinent il s'adoucira, oubliera son naturel sauuage. D'auantage pour attendrir soudainemẽt la chair dure de quelque beste que ce soit, faut la pendre à vne branche de figuier mesmement pour la faire cuire soudainement, la remuer souuent dedans le pot où elle cuit auec vne cueiller de bois de figuier: car le figuier expire de soy vne vapeur vehemente qui desseiche & digere la dureté de quelque chair que ce soit, comme de paon, oiseaux de riuiere, & autres semblables. Vray est qu'il y a autre moyen d'attendrir la chair dure, qui est de la mettre dans vn mõceau de bled. Faut aussi obseruer ie ne sçay quelle vertu occulte en la figue, que les cheuaux & asnes chargez de figues; facilement succombent aux faix & perdent toute force, lesquels toutesfois est facile de recreer & remettre en leur force, si on leur presente quelque morceau de pain. Faut aussi noter que le ius ou le laict de figuier domestique (comme nous auons demonstré au traité de la façon des formages) sert à faire coaguler le formage au lieu de presure. La figue cuite auec hyssope guerit la toux inueterée, & corrige les vices des poumons. Son fruict amollit le ventre, nourrit beaucoup, fait suer estant sec meslé auec farine de graine de lin & fenugrec: fait meurir ou resoudre apostumes & duretez: en decoction est bon à la toux & difficulté d'haleine: ses fleurs sont bonnes à manger, encores que les pourceaux les fuyent au possible.

Figues laxatiues. Adoucir taureau. Attendrir chair. Charge de figues fait succomber les cheuaux & asnes. Presure de formages.

Le Roy Mithridates faisoit vn opiate contre toute sorte de poison & danger peste, qui estoit preparée de figues, noix, rhuë, comme auons dit cy deuant au chapitre de la rhuë. *Peste.*

Les figues bruslées & redigées en poudre, meslées auec vn bien peu de cire, font vn onguent souuerain pour les mules aux talons: leur ius guerit aspretez mauuaises gratelles, petites veroles, rougeolles, lentilles, dartres, & autres taches du corps & de la face, induit dessus auec farine d'orge rostie. Il guerist aussi douleur de dents, trempé vn peu de cotton appliqué sur la dent il ouure les veines hemorroides. *Mules aux talons.*

L'Oliuier.

Cest arbre est fort aisé à faire venir, & s'aime és pays chauds & temperez, comme au Languedoc & Prouence, où on en voit comme des petites forests, & de si longue vie & durée, qu'encores que le labeur qui luy est deu soit par long temps intermis, il ne laisse pourtant de fructifier aucunement, & retournant en soy-mesme, de vieil il se remet tout ieune & sur pieds, & de sec moüelleux & seueux, de sterile fructifiant. En ces pays Septentrionaux, il ne vient sans grand soin & labeur à raison de la froideur de l'air. Parquoy si tu veux planter oliuier en ton parterre, eslis vn lieu tourné au Midy ou Orient, assez haut esleué & exposé au vent de Oüest qui soit de bon gueret, au dessous argilleux, & par dessus meslé de sablon & de croye, espois, moite, & non maigre, auquel *Oliuier.*

planterez enuiron la my-Mars, non des germes du pied de l'oliuier : mais des scions, reiettons & branches nouuelles, belles & fertiles, arrachez des rameaux de l'arbre grosses comme le poignet, longues d'vn pied & demy, bien rondes, lissées & polies d'escorce sans rameau, & encor coupées durant la Lune nouuelle, leuant l'escorce grosse enuiron vne brassé, & laissant la verte qui est plus subtile : & les poseras en terre de mesme façon qu'elles estoient en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardant au Ciel, comme quand elles estoient en l'arbre : car si tu les mets renuersées en terre, elles prendront à grand'peine, & si elles prennent demeureront tousiours steriles. Les faudra enduire tant au pied qu'à la teste, de fien meslé auec cendre, & les poser en terre auec grande profondeur, que par dessus il y ait quatre doigts de terre menuë, puis presser le tout ensemble auec les pieds à l'entour du ietton planté ainsi qu'on luy iettera la terre és enuirons, ou si voulez le fouler auec vne massuë de bois. Ne les transplanteras auãt cinq ans, mais cependant les faudra fouyr tous les mois, fumer de fien de chéure tous les ans en Automne : arrouser d'eau de pluye plustost que de fontaine, puits ou riuiere : quelquefois esmonder des branches superfluës, principalement des iettons secs & arides, & des germes surnaissans, si ce n'est que la plante fust vieille, foible & cassée, qu'elle eust besoin d'estre renouuellée : car il faudroit lors y en laisser vn ou deux des plus beaux, tailler non plustost que huit ans, durant que la Lune est en decours, & que le temps est sec & serain : & apres de huit en huit ans, arrouser quelquefois le pied des puissans oliuiers de la lie d'oliues, pour les garder des vers ou autres vermines, qui sont souuent molestes à ceste plante : les deffendre du bestail, principalement du broutement de la chéure, qui les rend du tout steriles: ne planter plantes aucunes prés de l'oliuier, que le figuier ou la vigne, la vicinité desquels le resiouyt, & hait sur tout le chesne, mesme s'il est planté au lieu d'où l'on arrache le chesne, il meurt incontinent. L'on peut aussi enter l'oliuier en escusson des greffes plus grosses & fortes que l'on pourra choisir en l'oliuier, ainsi que nous dirons cy apres : mais seroit chose perduë le semer de ses os & noyaux.

Broutement de chéure.

Merueilleuse chose en l'oliuier.

L'oliuier sur tous autres arbres n'est aucunement subiet à la vermine, à raison de son odeur qui est forte, mesme qu'il en deffend tous les autres herbages qui sont prés de luy: comme aussi par son amertume fait mourir les choux, l'aictuës, & autres herbes humides, qui sont semées en son terroir. L'on tient, qui est chose admirable, que l'oliuier deuient plus fertile & copieux en fruict, s'il est planté & cultiué de personnes vierges, & qui n'auront violé le lict d'autruy: mesmes qu'en d'aucuns pays les enfans chastes plantent, traictent & gouuernent les oliuiers, dont ils viennent beaux & fertiles.

Virginité Chasteté.

Cueillette des oliues.

La cueillette des oliues se doit faire en Nouembre, quant elles commencent à changer de couleur, & sont bien noires: & faut les cueillir aux mains sans blesser aucunement des branches : car de cela l'oliuier en deuient sterile. Le temps pour les cueillir doit estre beau & serain, & non pluuieux : mesme si quelque temps auant que vous les cueillez, il a pleu, faut attendre que toute l'humidité en soit dessechée. Aucuns cueillent autrement les oliues, ils les abattent auec gaules ou perches de cannes, non de bois, & se donnent garde de les frapper à l'enuers, de crainte d'abattre quelques branches auec le fruit: mais telle façõ de cueillir les oliues n'est bonne, parce que les oliues battuës ou frappez flestrissẽt

incontinent, & n'en rendent tant d'huile, ioint aussi que l'arbre en est froissé, & plusieurs de ses branches rompuës qui est vn grand dommage pour les années suiuantes. Au surplus l'on fait cueillette d'oliues pour deux occasions, ou pour en tirer de l'huile, ou pour la reserue des banquets, esquels l'on en fait seruice pour exciter l'appetit, toutesfois faut estimer que toutes sortes d'oliues ne seruent indifferemment à ces deux vsages : car les plus grosses de la plus grande part sont meilleures pour les banquets, & les plus petites pour en tirer l'huile. Or celles que l'on veut reseruer pour les banquets, faut les confire soigneusement auec saumeure ou vinaigre saléou huile, ou lie d'huile, ou vin cuit, ou marc de raisins,ou miel,ou verjus, à la façon qui s'ensuit. *Oliues seruent à faire huile, & pour les banquets. Oliues pour les banquets.*

Faut les cueillir auec la main estant monté sur l'arbre auec eschelle en temps serain, quand elles commenceront à noircir, non toutesfois encores parfaitement meures, puis les estendre sur vne claye d'osier, & là les emonder & tirer, mettant hors celles qui seront tachées, corrompuës, ou trop petite, & reseruant seulement celles qui seront grosses,de figure ouale, pleines, fermes, ayans noyau long & petit,la chair dense & en assez bonne quantité.Cela fait,les faut fendre en quatre lieux,ou sans les fendre,les mettre entieres dans vn pot de terre & ietter par dessus saumeure ou verjus, ou miel auec vinaigre & sel, ou huile auec sel pilé menu, ou du moust tout frais, ou autre telle liqueur qu'auons dit. Aucuns mettent au fond du pot de terre sous les oliues, parmy la sauce des oliues,fueilles ou costes de pouliot,menthe,anet,lentisques,oliuier,ache,rhuë, persil, fenoüil & de laurier, graine de fenoüil, d'anis & de rhuë. En fin faut tenir le vaisseau bien estouppé,& le mettre en celier pour le garder : mais qui veut conseruer ces oliues,faut changer ladite saumeure de trois mois en trois mois. *Cueillette d'oliues pour les banquets.*

Quand aux oliues desquelles on veut tirer l'huile, les faut cueillir qu'elles soient vn peu plus meures que celles que l'on veut confire, & qu'il y en ait desja quelques vnes noires, mais plus de blanches ; au reste de la façon mesme que auons dit les autres deuoir estre cueillies, à sçauoir à la main, & lors que le temps sera serain,sinon que par les orages & vents les oliues fussent tombées en terre,& qu'il fut necessaire les amasser,de peur des bestes tant sauuages que domestiques.N'en faut non plus cueillir à la fois qu'il en conuiendra pour faire huile la nuict & le iour ensuiuant,ains,tout le fruict qui sera cueilly en vn iour, soit incontinent mis sous les meules & le pressoir:mais auant que les mettre sur le pressoir, les faut estendre sur vne claye pour les esmonder & tirer aussi, afin que leur lie & humidité s'escoule quelque peu, qui est grandement ennemie de l'huile, tellement que si elle demeure & croupit auec l'oliue, elle corrompt & gaste le goust & saueur de l'huile.Et pour ce regard quand aucunesfois la quantité des oliues est si grande que les pressoirs & ouuriers n'y peuuent fournir, faudra auoir vn plancher haut & esleué, où il y ait des petits entredeux pour mettre à part la cueillette des oliues de chacune iournée, & le fond ou sol de ces entredeux doit estre paué de pierre,ou de tuile,ou carreaux fait en pendant: de sorte que l'humidité des oliues puisse couler par les conduits qui y seront. Voila comme il faut preparer les oliues pour faire l'huile : reste maintenant à parler de la façon de l'huile,que nous reseruerons à la fin du troisiéme liure, où traicterons amplement de la façon des huiles. *Cueillette d'oliues pour faire huile. Lieu pour mettre les oliues.*

Au surplus en l'oliuier a vne vertu fort astringente : car la decoction de ses fueilles en clysteres,appaise le flux de ventre;le ius exprimé de ses fueilles auec *Flux de ventre.*

Flux de sang. Gratelles. Dartres. Rongnes.

vin blanc & eau de pluye restreint toutes sortes de flux de sang : la liqueur qui distille du bois verd de l'oliueir allumé guerit les gratelles, dartres, & rongnes. Les oliues encores vertes & nō meures mangées excitent l'appetit, & font bon estomach, encores qu'elles rendent le ventre dur, & soient de difficile digestion Les oliues meures peruertissent l'estomach, & font fluctuations en iceluy : elles engendrent pareillement douleur de teste, & nuisent aux yeux.

Quand aux vertus de l'huile, nous en parlerons en son lieu. De l'oliuier, voyez plus amplement au troisiéme liure.

Pistaches.

Pistaches requierent non moindre diligence que l'oliuier, & demandent estre semées enuiron le premier iour d'Auril, tant masle que la femelle, toutes deux conjoints ensemble, ou pour le moins l'vne pres de l'autre ; le masle ayant le dos tourné à l'Occident, car ainsi conioints ou voisins, portent meilleure & plus grande quantité de fruicts, principalement si on les seme en terre bien grasse & aërée, & là les pouuez enter en mesme temps sur eux-mesmes, ou sur le terebinthe, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier. Ils se peuuent planter pareillement, & la façon de les planter est telle. Faut faire fosses assez profondes en lieu où le Soleil donne entiere chaleur, & choisir nouueaux reiettons de l'arbre qui soient bien vigoureux, & iceux liez ensemble les mettre dans les fosses le second iour de la Lune d'Auril, puis les entrelier depuis terre iusques aux rameaux, & couurir les racines de bon fien, les arrousant assiduellement l'espace de huit iours. Et apres que les troncs auront trois ans, faut descouurir la fosse pres la racine, & ficher vn peu plus bas le tronc, & ainsi le couurir de bon fien, afin que l'arbre estant deuenu grand ne puisse tomber quand il fera grand vent.

Loüange de René du Bellay Euesque du Mans.

Cét arbre estoit rare en ces pays auant que Messeigneurs les Reuerendissimes Cardinal du Bellay, & René du Bellay Euesque du Mans, freres, personnages dignes de memoire eternelle, pour leurs esprits incomparables, seuls & premiers des François eussent apporté en ces pays la cognoissance, non seulement des noms qui nous estoient du tout incogneus: mais aussi de la culture & figure des herbes & arbres estrangers, desquels nous admirions & exaltions les fruicts, mais ne cognoissions leurs parens. En quoy toute nostre gent & nation se doit ressentir d'vne perpetuelle obligation à eux redeuable.

Le fruict de Pistaches (ainsi qu'Auicenne dit fort bien, n'ayant esgard à la doute qu'en fait Galien) conforte l'estomach & nourrit beaucoup ; c'est aussi pourquoy l'on en ordonne à ceux qui sont maigre, attenuez de maladie, & qui desirent estre allaigres & victorieux au ieu des Dames rabattuës.

Transport des citronniers, &c.

Citronniers, Limoniers, Orangers, Poncilles ou Limones.

Citronniers, Orangers, Limoniers, Poncilles, demandent pareille culture pour le semblable naturel qui est entr'eux, ausquels pour leurs grande delicatesse & incroyable tendreté est besoin de prendre grand soin & garde, autrement n'en faut attendre plaisir ny profit aucun. Et parce que pour le mieux on les fait venir ià grandelets d'ailleurs pour la difficulté & peine merueilleuse que l'on a à les faire parcroistre en ces pays. Ie feray vn brief discours de tout ce qu'il faut obseruer pour bien les preseruer, planter, replanter & gouuerner en nos terroirs. En premier lieu pour parler du transport qu'on en peut ou veut faire, faut croire que ces arbres n'amendent aucunement à changer de lieu, ains

qu'ils se portent mieux en leur matrice & terre, où ils auront esté premierement plantez, semez ou entez, que d'estre remuez ailleurs. Toutesfois s'il plaist au Maistre de nostre Maison Rustique les deplanter pour les enuoyer ailleurs faire le doit au Printemps plustost qu'en Automne, d'autant que tout ainsi qu'en Automne le bois s'affermist estant meur, & à cause que l'humeur cesse de la fomenter à cause du froid voisin: aussi au renouueau ils commencent à germer dés qu'ils sont plantez, & produisent fueilles, voire des fleurs, si les plantes sont assez grandes & puissantes. Le moyen de les transplanter est de tellement accommoder leurs racines auec drapeaux, ou paille liée auec la terre sortie de leur matrice, qu'elles ne soient offencées, ny du vent, ny du Soleil aucunement, puis les agencer dans tonneaux ou toile cirée, pour les mieux contregarder de toutes les iniures de l'air & mesmement de la pluye, & faire conduire sur cheuaux, charettes ou chariots. Si tost & dés le soir que seront arriuez au lieu ou vous les voudrez planter, il faut aduiser s'ils sont alterez, ce que l'immutation des fueilles & de l'escorce donneront à cognoistre pour y pouruoir. En ce cas faudra remouuoir & ramollir la terre, arrouser, couper & oster le gasté, tant que les fosses ou les voulez replanter, soient assaisonnées à la sorte qui sera dite cy apres.

Pris du memoire de M. Nicot enuoyé de Portugal à la Royne mere, & au Cardinal de Lorraine.

Terre pour ces arbres.

La terre ou seront replãtez dés le iour sera choisie biẽ substantieuse, noire, rase & tendre, douce, legere, bien grasse & nette, sans qu'il y ait pierre quelconque, prés la marine si possible est, & ou l'humeur abonde : outre plus que soit transmuable, à ce qu'elle engloutisse bien l'eau: car voulant ces arbres estre souuent arrousez, si l'eau tenoit au haut, & ne deualoit aux racines, ils en deuiendroient malades, descolorez & peu à peu terniroient. Si la terre n'est transmuable, il la faut couurir de fien bien pourry, qui soit de cheual, de bœuf ou de brebis, par ce moyen elle se percera. Le lieu ou seront replantez au parterre, doit estre exposé au Soleil en lieu haut, à couuert de tous vents dont il gele au pays principalement de la Bize ou vent de Nord, lequel est tousiours tres contraire à ces plantes, mesmement auoir sa visée au Midy (au vent duquel ils se nourrissent contre le naturel de tous arbres, & reçoiuent dommage de celuy de Septentrion) & vn peu au couchant sans plus, de sorte qu'ils soient guarantis par derriere & par les flancs: & mesme le citronnier qui est le plus delicat & tendre de tous. Pour quelles raisons ne sera mal fait les mettre pres quelque muraille de hauteur conuenable, afin qu'ils ayent vn rampart contre les parties Septentrionnales, pour le plus seur leur faire vn espauliere & flancs de laurier, dont la beauté & le profit en augmenteroit beaucoup, car on tient que la compagnie du laurier preserue l'oranger de la gelée. Ces lauriers seront plantez en double rangs, dont le vuide de l'vn soit opposé au plein de l'autre : en defaut de laurier le mesme se peut faire auec des cypres. Et faut en cest endroit entendre que les orangers ne veulent compagnie d'autre arbre que des dessusdits & de meurte. La meilleure de toutes & plus asseurée commodité seroit replanter lesdits orangers, citronniers, & autres tels arbres, dans demy tonneaux refendus, ou vaisseaux de terre appropriez (qui sont delices des Princes & grands Seigneurs) ou bien des casses larges par bas, & peu estroites par le haut, basties d'ais de fente fort bien colez & engencez ensemble, de sorte que rien ne se puisse reietter ou desmonter, parce que la terre par le souuent arrouser, surmonte tousiours le bois de quelque sorte qu'il soit. Toutesfois que l'arrouser donne accroissement à l'arbre : mais il faut faire par

Lieu.

Vent de Nord contraire aux arbres.

bas conduit & issuë à l'eau extrauagante ou superabondante, ainsi comme aux cuuiers des lexiues: & tels ou semblables vaisseaux pourront estre conduits en tel lieu & part que l'on voudra. Car, parce que les plantes se meurent quand elles sont tant soit peu touchées de la gelée, comme estans delicates & tendres de leur naturel, faudra en hyuer apres les auoir fort bien couuerts & entourées de paille, ou de sarment de courges (car ils ont vne naturelle contrarieté pour empescher que le froid ne les puisse endommager) les conduire par petites boëtes en caueaux voûtez, & quand l'Esté sera venu les ramener & reconduire en plein Soleil, pour estre nourris & recreez de sa chaleur. Ayant donc trouué tel lieu au parterre qu'auons dit, les fosses y seront faites par moyen & interualles. Et parce que l'orenger pousse sa racine bien auant, il faut donner ausdites fosses vne grande brasse en creux, & brasse & demie en estenduë de siege, lequel sera bien remué & ramolly à ce que la racine se loge & s'estende à son aise, lesquelles fosses, iront estroississant peu à peu contremont à l'encloüeure du pied de l'arbre. Ces fosses, pour bien faire deuroient estre tenuës ouuertes vn an ou enuiron, si possible estoit pour estre bien assaisonnées: ce que plusieurs Soleils & plusieurs pluyes feroient: mais on les peut accelerer, ou couurant le siege desdites fosses de fien bien pourry & de cendre nouuelle, qui onc n'ait esté moüillées, & l'arrousant d'vn peu d'eau si le temps n'est pluuieux: ou comblant lesdites fosses de paille de froment & de menu sarment, faisant brusler le tout, & arrousant la cédre qui restera, si le temps est sans pluye: car en huict ou dix iours apres cét appareil lesdites fosses seront bien disposées. Au bout desdits temps il faut derechef remuer & ramollir le siege & costez desdites fosses, & esgaler sur iceluy du fien d'vn doigt d'espois: & sur ce fien esgaler vn lict de bonne terre, & là dessus asseoir l'arbre en mesme aspect de Soleil, s'il est possible, qu'il estoit à sçauoir que les parties qui regardoient le Midy soient replantées en mesme consideration: car autrement elles souffriroient assez, si le costé qui estoit vers la Bize, regarderoit apres vers l'Orient ou l'occident. Et cét aduis est de tres grande importance, veu que ceux qui faillent en cecy voyent souuent leurs arbres morts, ou à tout le moins qui tardent plus longuement à porter fruict, à croistre & germer gaillardement, qu'ils n'eussent fait, qui les eust plantez dés qu'ils ietterent leur premier germe sur terre. Et aduient ce dommage pour le plus, à ceux qui laissent deuenir fort grands ces arbres dás des casses ou pots de terre, à cause que les portans dedans & dehors tous les ans ils ne se prennent point garde de les agencer en l'estat mesme qu'il estoient l'année precedente.

Donc l'arbre estant assis dessus terre en mesme aspect de Soleil qu'il estoit, faut le chausser également de bonne terre la hauteur de demy pied, & la fouler, & sur ceste terre faire vn lict de pareille hauteur de bon terron, & à faute de terron, de bonne terre meslée auec bon fien, & la fouler, & ainsi alternatiuement, tant que ladite fosse soit comblée en motte, & l'arrouser. Toutes lesdites façons seront faites auant la pleine Lune, & pour le mieux au croissant du iour, c'est à dire, à neuf ou dix heures du matin. Car on tient si elles estoient faites en pleine Lune, qu'ils s'engendreroit des vers & des fourmis entre le tronc & l'escorce de l'orenger. Estans ainsi replantez vous les cultiuerez & gouuernerez tant en Esté qu'en Hyuer; comme s'ensuit. En Esté seront arrousez de trois en trois iours au matin & au soir, & plus souuent, selon que la chaleur sera

grande

grande: car l'orâger sur toutes choses requiert l'eau, & faut à chacun pied pour le moins deux seaux d'eau: & par ainsi sont bien heureux les iardiniers, qui ont dans leurs iardins ou n'ont gueres loin l'eau à commandement, entant qu'ils recueillent d'ordinaire plus de fruict, & de plus beaux, & qui sont bien saisonnez. Les arrousant, faut prendre garde que l'eau ne touche à l'estoc & au pied, & qu'elle soit espanduës vn peu loin d'iceluy, & tout autour, afin qu'elle deualle esgalement aux racines: & à ceste fin ferez vn petit rayon creux de trois doigts tout autour, dans lequel espandrez l'eau, & quand elle aura passé, le recouurirez. En hyuer le soin en est plus grand, afin qu'ils ne soient atteint de la gelée: & pource, si tost que le froid commencera, les couurirez de bonne heure, comme enuiron la S. Remy, d'vne fueilles espaisse soustenuë de fourches, ou leur faire à chacune vne loge de natte, qui ait sa porte droite au Midy. Aucuns les couurent de liege, qui leur est vne fort bonne couuerture. Autres, comme auons dit cy deuant, les mettent en caueaux voûtez, conduits par petites broüettes, & agencez dans des tonneaux ou casses. Quel qu'il soit de quatre que leur faciez, il faut qu'ils ayent les testes & coudes franches dans leur couuerture, laquelle ne leur sera ostée tant que l'hyuer soit passé. Vray est qu'auant que de les couurir ou mettre en des caueaux voûtez, faut prendre garde qu'ils ne soient point moüillez en sorte quelconque: car le froid les surprenoit en ceste sorte, facilement & arbre & fruict seroient gastée par la gelée, outre que ceste moüilleure causeroit vne pourriture & corruption aux fleurs & fruicts estans à couuert. Mais les bons & experts iardiniers auant que couurir ces fruicts ostent des citronniers (estans ceux-ci les plus subiets à la froidure) toutes les fleurs, bourgeons & rameaux plus tendrelets. Faut prendre garde qu'il ne pleuue point dedans leur loge, & sur tout durant le degel des neiges, à cause que ceste eau est la plus nuisible des autres, mesmemét si la menuë neige passe aux trauers leur couuerture, ou quelque lys de vent, la porte iusques à eux: il la faut promptement secoüer des branches ou oster du pied, car elle les brusle. Parquoy pour euiter à ces inconueniens, s'il y a quelque fente ou trou en la loge, la faut bien clorre & boucher auec du fien ou des estouppes, lesquels l'on pourra ouurir lors que le temps sera clair, doux & serain, & que le Soleil monstrera ses rayons, afin que ses rays reluisent sur les plantes, & en dechassent tout le mauuais air, desseichás aussi l'humidité corrompante, causée par l'ombre, & lors que le Soleil decline & se retire, faut les restoupper, afin que le froid ne saisisse ces arbres. Ne sera mal fait aussi durát les extrémes gelées y allumer du feu de bois sec ou de charbon, à cause que sa chaleur est grande & dure assez, sans porter dommage aux plantes auec sa flamme ny fumée, & faire cela principalement és citronniers, qui sont subiets le plus de tous à la gelée: voire d'autant plus ceux qui ont plus de suc & de substance, comme ceux là moins, qui en ont moins. Encores ne faut il estre tant hastif à les descouurir, quoy que le temps semble promettre quelque douceur & serenité, entant que le froid feignant de s'en estre allé, reuient auec plus grande vehemence qu'auparauant; ains apporte danger de mort à ces arbres. Pour le mieux sera d'ouurir quelque ais ou fenestre de la loge, afin que les arbres puissent iouyr quelques heures de la chaleur du Soleil. Cependant que ces arbres nouuellement replantez seront couuerts, ne faut oublier à chausser leur pied d'vne coudée de haut, de bonne terre reuestuë de bon fien bien pourry, qui entoure par bas vne grande brasse ledit pied. Cela seruira en outre

Eau de neige ennemie des Orangers.

en ce que si par extremité de froidure le tronc venoit à geler, on le pourroit ressasser & essarter par bas, ou la gelée n'aura penetré: toutesfois si en tels froids extraordinaires vous emmantelez ladite reuesture d'autre fien bien pourri, vous tiendrez à sauueté lesdits orangers. Les entez, dont sera parlé cy apres, sont trop plus tendres & aisez à entamer au froid & à la gelée, à cette cause il les faut chausser, reuestir & emmanteler, comme dit est, & en plus de hauteur, afin que l'enchasseure de l'ente ne souffre ; & si ladite enchasseure est si haute que ledit appareil n'y puisse cômodément atteindre, il faudra enuelopper ladite enchasseure auec de gros drap neuf, bien lainu, & du feutre, & l'entortiller de quelque chaine de natte par dessus, & l'estayer d'vn eschalat si mestier est. Es pays chauds, comme en Espagne & Portugal, l'on tient pour opinion approuuée, que tant plus on arrouse les orangers en hyuer, tant moins ils se gelent; pourueu que ce soit d'eau de puits, ou de fôtaine frais puisée, ou d'eau rompuë & attiedie au Soleil ou au feu, & qu'elle s'emboiue toute en terre. Ie fay doute qu'en ce pays froid l'ô n'ẽ doiue faire ainsi: toutesfois si en voulez vser, vous vous seruirez ou du rayon dessusdit ou d'vn tuyau de plomb fiché auant en terre, loin du pied de l'arbre, & dans iceluy verserez ladite eau : car elle deualera, & s'estendra aux racines : mais aussi tost estouppez bien & couurez de terre & fien ledit tuyau, afin que l'air ne coule le lôg d'iceluy iusques aux racines, car elles se geleroient. De mois en mois, si le temps le permet, il les faut cerfoüer & hoüer au pied, remuer, & ramollir la terre y meslant du fien, & arrouser comme dit est : Et pour conseruer les branches de ces plantes, & les tenir en force, les faut tailler tous les ans plus ou moins, selon que l'estimera estre necessaire vn bon & expert iardinier, d'autant que ces arbres estans delicats & precieux, meritent vn soin curieux en ce retranchement. Ne faut aussi oublier leur oster tousiours toute superfluité & ordure, & herbe croissant au pied & à l'enuiron, espines, esguillons auec les mains, ou d'vn fer bien tranchant ; & si quelque branche par gelée ou autrement se seiche, pallist ou noircist, il faut resequer le mort sur le Printemps en decours de Lune, en iour serain, moderé & calme, & de releuée, & ce faire auec vne scie iardiniere ou cousteau bien esmoulu, & bien vnir & coiffer la tranche, afin que la branche se remette : mesmement ployer leurs rameaux la part que sera necessaire, les abaisser ou hausser selon que le cas requerra, couper les bouts & germes qui viennent à la cime de l'arbre, oster ceux qui môtent trop haut, afin qu'ils soient égaux en mesure conuenable: car ces arbres, principalement le citronnier, croissant en trop grande hauteur, & ayans trop de rameaux ne produisent ny tant ny si bons fruicts, qu'estans autrement agencez & deliurez de ses rameaux inutiles; outre, si besoin est mettre quantité de perches legeres pour soustenir les rameaux. Si nonobstât tout le soin & entretenement dessusdit, ils deuiennent par fois allangouris & malades, il leur faut enseuelir au pied des cornes de mouton, car on tient que cela les remet en vigueur.

Voila de la culture de ces arbres, qui nous sont transportez d'ailleurs, quant à ceux que nous faisons venir & croistre en ce pays, faut sçauoir qu'ils viennent ou de reiettons, rameaux & greffes ou de semence, ou pour estre entez, dequoy pour parler particulierement, l'oranger ne vient qu'à grande difficulté de reiettons ou greffes, lequel ayant le bois fort dur, mal aisément prend racine. Vray est que d'aucuns font telle plante, ils esmondent vn rameau d'oranger de ses piccons, & le plâtent la pointe contre bas, enueloppée d'vn linge de-

Plante de citronnier, oranger, &c.

dans du fien de veau tout frais:de telle plante sont produits orangers nains, bas montez,& ayans grosse teste. Par ainsi vaut mieux le semer, & en bon terroir, d'autant qu'encore est-il long temps auant que porter fruit,& qui veut l'aduancer d'en porter,faut l'enter. La maniere de semer tous ces arbres sera premierement de bien preparer & fumer la terre (enuiron le mois de May) de fien de cheual,de bœuf & de brebis,& y mesler de la cédre faite ou de bois,ou pour les meilleur de concombres,puis en fosses larges de demy pied mettre trois grains ensemble, & le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre : ce faict le faut souuent arrouser d'eau vn peu tiede, ou de laict de brebis : car ils en viendront mieux,& plustost. N'oublie pas toutesfois auant que les semer de mettre tremper les grains en laict de vache,qui soit tiede:& si tu les veux doux,y adjoûter ou tremper en succre candy. *Semer les orangers.*

En terre cultiuée & beschée de mesme façon planteras leurs reiettons, rameaux & greffes, enuiron la my-May, mettant les plus gros bouts dessus, & remplissant la fosse de cendres faites de concombres. Ils produiront fruict qui aura le milieu de la pomme doux, si l'ó perce le tronc d'vn virebrequin au mois de Février & fait-on vn trou obliquement,qui n'aille point d'outre en outre, & par là on laisse esgouter l'humeur iusques à la formation des pommes, & lors on remplit le trou auec argille ou mortier, ou bien fais vne tranche en la plus grosse branche de l'arbre,& la part où l'incision aura esté faite, fais vne cauité profonde d'vn grand pied, que tu empliras de miel, & estoupperas auec mortier,pour crainte de la pluye & ardeur du Soleil;apres que la plante aura attiré tout le miel,tu en instilleras d'autre, & arrouseras les racines d'vrine, en fin tu coupperas tous les petits reiettons qui sortiront de l'arbre, laissant ceux qui viendront en la branche incisee. *Enter orangers, &c.*

En mesme temps aussi se peuuent enter sur pommier d'Adam,principalement sur lequel ils profitent merueilleusement, principalement l'oranger en bonté, quantité,beauté, grosseur de fruicts qui en sortent, lesquels viennent plustost, qu'ils ne font, quand ils ne sont entez l'vn sur l'autre ; à sçauoir, oranger sur citronnier, ou citronnier sur oranger, se peuuent aussi enter sur eux-mesmes, comme citronnier sur citronnier ; quelquefois sur grenadier, poirier, pommier,meurier,peu souuent entre le bois & l'escorce,mais au tronc tranché pres des racines. Pour les enter faut choisir les meilleures greffes que l'on pourra trouuer, comme pour enter vn bon citronnier sur vn meilleur ; le limon enté sur le citron produit le plus beau fruict que le citron enté sur le limon, parce que le citron a beaucoup plus d'humeur pour la nourriture que n'a pas le limon. Les citrons & limons entez sur l'oranger portent plus de fruit qu'en leur tronc naturel, & ne craignent pas tant le froid, à cause qu'ils participent de la proprieté de l'oranger qui venant sur vn bois dur & sans moëlle, resiste beaucoup plus au froid. La principale façon de les enter est en fente, & ce en Auril ou en Mars, ou en couronneure, & ce en May, ou en escusson, & ce en Iuillet. Quand ils sont entez en escusson faut tailler tout ce qui est de superfluës, yeux & boutós,qui ne sont point entez,&mesme en oster tous les reiettós qui y surcroissent par succession de téps.Quand ils seról entez tu ne permettras aucunes herbes croistre à l'entour d'eux,si ce n'est la courge, de laquelle ils se recréent pour voisine, receuant d'elle grande aide contre le froid, mesme que ses cendres espanduës à l'entour des racines des citrons,les rendent plus beaux & plus *La courge amie des citrons.*

fertiles, & parce que le citronnier est fertile & porte vn fruict assez pesant, dés qu'il aura produit son fruict en faudra cueillir quelque quantité, & en laisser peu, par ce moyen celuy qui demeurera deuiendra plus beau & meilleur.

L'oranger ne gelera iamais, ny ne mourra au vent froid, ny à la gelée s'il est enté sur vn arbre nommé en Latin *Agrifolium*, en Espagnol Azenos, (aucuns pensent que c'est le Paliurus des Grecs) chose experimentée. Vray est que le fruict n'en sera si franc que des autres.

Citrons de garde. Les citrons, oranges, limons, poncilles, pour estre de bonne garde, seront cueillis de nuict auec leurs fueilles entre les deux Lunes, & non plustost qu'ils soient meurs, & que l'orange soit vniment dorée, ains pour les cueillir ne faut attédre qu'ils deuiennent blafastres. Les garderas frais & purs toute l'année si tu les caches en monceaux d'orge ou millet, ou bien si tu les frottes auec du plastre bien destrempé, ou si tu les enfermes à part en des vaisseaux. Ne faut sur tout mettre le citron prés le pain chaud, parce qu'il luy apparteroit pourriture.

Orangers metif. Pour auoir orangers metifs & comme hermaphrodites de citron & orenger: faut enuiron le commencement de Mars coupper vn scion ou branches de citronnier encore ieune de la grosseur de trois doigts, & la planter en temps conuenable, luy donnant les façons requises au bout de deux ans ou enuiron qu'elle aura bien prins, & entre Mars & Auril, vous le scierez vn doigt dans terre, & vnirez bien la tranche que vous enterez en fente d'vn greffe d'oranger neuf, & ieune de deux ans, proportionné & correspondant à la grosseur du citronnier, puis frotterez ladite tranche & enchasseure de l'ente auec racine d'vne herbe nommée par les Latins *Arum*, & par les François Vit de Prestre, ou pied de veau, & enchapperonnez bien le tout à la façon des autres entes, & luy mettez au pied fien pourry, ou de la cendre de courges, puis le chaussérez de bonne terre en conuenable hauteur, & l'eschallasserez tant qu'il soit engrossi & fortifié: mais entendez qu'il faut que ledit greffe soit prins du costé de l'oranger, qui est tourné au Leuant, & la Lune & le iour croissant, car il en effectuera beaucoup mieux.

Citron rouge. Le citron sera rouge & doux s'il est enté sur vn meurier, & retiendra telle forme & figure que l'on voudra, si auant qu'il ait pris sa grandeur & grosseur *Citron formé.* est mis dans des pourtraicts taillez, & en iceux prend la croissance. Par mesme *Citron de forme telle que l'on veut.* moyen si auant qu'il soit parfaitement formé, il est mis dans vn vaisseau de terre ou de verre, en croissant il prendra la forme du vaisseau, & se fera aussi grand que le vaisseau, mais cependant pour luy donner air, faudra faire quelques petits trous au vaisseau.

Difference entre orangers, citronniers & limons. Les fruicts de ces arbres sont differens ensemble, tant en couleur, habitude, saueur, qu'vsage: car les oranges ont l'escorce plus iaune & dorée, la saueur aigre ou douce, ou aigre-douce, ronde comme vne pomme, plus propre pour la cuisine que pour medecine. Le limon à la figure plus longue, l'escorce plus pasle, le goust aigre, propre à la cuisine, & en medecine pour rafraischir, inciser & penetrer. Le citron est long en forme d'œuf, l'escorce espaisse, iaune par dehors, aigre, propre pour les medecines cordiales & antidotales. Les poncilles sont deux fois aussi grands que les limons, ayans forme de concombre, & l'escorce espaisse d'vn poulce.

Fueilles de citron. Ius, graine & escorces de citron. Les fueilles de citron apportent bonne odeur aux habilemens, & les gardent de la rongeure de vers. L'escorce, le ius, la semence de citron sont tous souue-

rains contre toute sorte de poison & danger de peste, autant en est il du limon. Et pour cét effect l'on peut faire cuire vn citron & limon tout entier en eau rose & succre, iusques à tant qu'il soit du tout consumé en ius, puis vser tous les matins à la quantité d'vne ou deux cuillerées de ceste decoction en téps de peste. L'escorce & ius de citron rendent bonne haleine, l'escorce confite eschauffe l'estomach, & aide la digestion. Le ius exprimé de l'escorce d'orange s'enflambe facilement, il penettre pareillement par grande tenuité par dedans le verre, iusques au vin qui y est contenu. Le ius de limon destruit les rongnes, gratelles, lentilles, & nettoye les taches d'encre sur le drap: iceluy distillé par alambic de verre, fait la face belle & polie aux femmes, oste l'ordure de tout les lieux du corps: donné à boire aux enfans, occit les vers qu'ils ont dans le corps. Si l'on approche du feu le limon, le ius subtil qui en sortira, nettoye la face des ieunes filles & en oste les rougeurs, & autres semblables taches. Semblablement le ius de limon distillé par alambic, outre ce qu'il est singulier pour polir le teint des femmes, encores est-il excellent pour oster de la face & autres parties du corps taches blanches, verruës & autres semblables. Le ius de limon est de telle vertu, que si tu le coules deux ou trois fois, & que y laue des perles entieres puis les face tremper, & par apres les mets au Soleil, dedans cinq ou six iours elles deuiendront aussi moles que miel; de sorte qu'en pourras former ce qu'il te plaira. D'auantage le ius de limon est tant corrosif, que si tu y fais tremper quelques heures vne piece d'or, tu la trouueras diminuée & legere de son poids, autant en sera-il si tu fiches la piece d'or dans le limon mesme. Voyez de ce au troisiéme liure.

Escorce d'orange. *Gratelle.* *Rougeur du visage.* *Verrues.* *Amollir perles.* *Diminuer l'or.*

Les fleurs d'oranges sont confites auec miel ou succre, & telles sont fort cordiales: l'on en fait aussi vne eau de senteur fort rare & precieux qui est appellée eau de Nafe.

Eau de Nafe.

Grenadiers.

Grenadiers.

Les grenadiers demandent l'air chaud & temperé, car en pays froid ils ne peuuent fructifier: & combien que leur fruict soit de l'vn des trois gousts, à sçauoir, doux, ou aigre, ou aigre doux; toutesfois tous grenadiers ne demandent que mesme air, mesme terroir & mesme labeur. Ils se comportent en toute maniere de terre, soit grasse, forte, grauelleuse, argilleuse, sablonneuse, pourueu que le sablon soit gros, & aucunement moiteux. Ils ne refusent aucunes situations de terroir, soit colline, valée ou plaine, voire mesme ne laissent de bien venir és lieux pierreux, secs & aspres: car peu de nourriture leur suffit: & à cette cause il ne les faut si soigneusement traiter que les fruits dessusdit, parce aussi qu'ils viennent de piqueure, & bien endurent le prouigner, & l'enter semblablement: mesme si tu veux prendre la peine de les esmonder en ieunesse & en saison, le fruict en sera beaucoup plus gros & de meilleure façon, mais il faut qu'ils soient plantez deuers le Soleil de Midy, iamais à l'Orient, ny aussi à l'Occident: car c'est ce qui leur nuit le plus, aussi bien qu'à la vigne. Note toutesfois que les prouins que tu en feras, doiuent estre pris quand la mere aura bourjonné, non pas plustost (qui est au contraire des prouins des autres arbres) mesme que le ietton soit auec escorce de la grosseur du manche d'vn cousteau; Et auant que la planter, faut bien luy vnir les deux bouts, & les frotter de fien de pourceau, lequel leur est plus familier que nul autre, puis le mettre dans terre en trauers. Ils demandent terre non maigre ny moite: mais mediocrement grasse: & viennent plus facilement & plus beaux, si pres d'eux l'on plante l'oignon marin,

nommé squille, ou principalement quelque meurte. Le temps de les planter, est depuis Mars iusques en May; en mesme temps on les peut enter en eux-mesmes, mais plus heureusment sur le meurtte, auec lequel ils se delectent grandement. Le citronnier, le saule & le meurier ne leur sont tant propres, encores que sur iceux ils peuuent estre quelquefois entez.

Enter grenadiers. La façon de les enter est de mettre dans le tronc de l'arbre, la greffe tout fraischement tranchée du grenadier, puis espandre par dessus lie d'huile, l'emplastrer & couurir de terre, & quant à la greffe, faut qu'elle soit prise du grenadier apres qu'elle aura bourjonné, en mesme façon qu'auons dit des prouins. Au demeurant ils demandent d'estre souuent arrousez, & eslaguez quand le Soleil est au signe de Libra.

Grenadiers qui perdent leur fleur. Les grenadiers par fortes pluyes, rosées excessiues & broüillards trop grands, perdent facilement les fleurs & fruict auant qu'il soit meur; & pour obuier à ce les faut planter pres quelque muraille, & leur courber les branches, afin que tant facilement ils ne reçoiuent l'humeur qui leur est moleste.

Ils endurent sans danger de mourir des fissures en leur tronc, en quoy ils ressemblent au figuier & à la vigne.

Grenades douces. Si le grenadier apporte fruict aigre ou peu doux, faut arrouser ses racines de fien de pourceau & d'homme meslé auec vieille vrine, ou d'estremper vn peu de benjoin auec vin, en baigner & lauer le sommet de l'arbre, ou espandre par dessus les racines fien d'asne, puis le couurir & arrouser auec vrine d'homme.

Grains de grenades blancs. Les graines de la grenade seront blanc, si par l'espace de trois ans on enuironne les racines du grenadier d'argille ou croye meslée auec la quarte partie de plastre.

Grenadier fertile. Le grenadier sterile sera rendu fertile, si l'on arrouse souuent son tronc auec cendre & lexiue.

Grenades rouges. Les grenades deuiendront rouges si les racines des grenadiers sont souuent arrousées de lexiues, ou couuertes de cendre de gland.

Greuades grosses. Les grenades seront grosses si vous entertez force fien de pourceau au pied de l'arbre: mesmement tant plus vous y mettrez de ce fien, tant plus les grenades aigres deuiendront douces & plaisantes au goust.

Grenades sans grains. Les grenades n'auront point de grains si vous ostez la plus grande partie de la moësle du rameau du grenadier, & le mettez en terre tout fendu, & apres qu'il aura pris, couppez la partie de la plante qui passe outre, laquelle a desia bourjonné.

Grenades ouuertes. Les grenadiers seront fertiles, si vous pilez du pourpier & de l'espurge ensemble, puis en frottez le tronc de l'arbre.

Les grenades ne se rompront ny ouuriront en l'arbre, si l'on met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre; & si l'arbre est desia planté, aupres de la racine du grenadier, faut planter la squille qui est vn oignon marin. Vray est que tous ces remedes & autres tels ne seruent pas beaucoup, parce que pour le mieux sera planté entier de ceux-là seulement qui ne se creuent ou esclatent point estant leur fruict en maturité.

Fleurs de grenades. Le grenadier ne perdra ses fleurs si trois fois l'année on arrouse ses racines auec vieilles vrine, meslée auec autant d'eau.

Garde de grenades. Les grenades seront de garde si vous les plongez en eau chaude qui soit nette, & les tirez incontinent, ou bien si les mettez separément en sablon sec, ou

en monceau de bled à l'ombre, iusques à tant qu'elles soient ridées. Pour le mieux, quand le fruict est meur, & est encores sur l'arbre, tordez luy vn peu le petit rameau & queuë, à laquelle la grenade tient, ou mettez la grenade dans de la croye trempée auec l'eau, puis faites la seicher au Soleil. Sera bon aussi de les mettre en poudre & racleure, ou scieure de peuplier, ou de yeuse, ou de chesne dans vn pot de terre neuf, & là dedans les arranger en façon de lict, puis couurir le pot, & le lutter tresbien. Quoy qu'il soit, faut que les grenades que l'on veut estre de garde, soient mises en lieu froid & sec, qu'elles soient cueillies auec leur queuë, mesmement auec leur branchettes, si faire se peut, sans endommager l'arbre: car cela sert de beaucoup à les garder long temps. Faut aussi qu'elles soient cueillies durant la Lune vieille, moyennemét meures & bien seiches, & sans estre moüillées par dessus, puis les tenir vn iour ou deux au Soleil, la fleur par dessous, apres les enfermer dans vn pot bien estouppé de poix ou de cire, afin que l'air n'y entre. Aucuns les counurent & enduisent bien espais de terre de potier fort pestrie, & icelle estant seiche, les pendent en lieu froid, puis lors qu'ils les veulent manger, les destrempent en eau, & ostent la terre. Les autres les enueloppét chacune à part dans du foin ou du chaume, en des cassettes. *Bestes venimeuses.*

Les rameaux de grenades chassent les bestes venimeuses, c'est pourquoy les anciens mettoient dessus & dessous leurs licts des rameaux de grenades.

Plane.

Plane, c'est l'abre que les Latins appellent *Platanus*, plus recommandable pour la beauté de ses fueilles & son ombrage, que de son fruict, vient de reiettons & scions tirez de l'arbre, plantez en terre fort humide, & qui soit proche de quelque fontaine ou ruisseau, veut ce neantmoins estre arrousé souuent de vin tout pur, & quelquesfois d'vrine d'homme pour croistre haut, & ietter branches fort estenduës & amples, & fueilles bien larges, afin de seruir à faire ombrage; nous en voyons bien peu de beaux en ce pays. I'ay souuenance en auoir veu vn à Basle en la place S. Pierre, haut de quinze à seize coudées, sous lequel le peuple se retire durant les grandes chaleurs pour estre à l'ombre, & se resiouyr. *Platanus Plane.*

L'on fait escuelles du bois de plane pour appaiser les trenchées, appliquées sur le ventre; faut euiter la poudre qui s'arreste sur les fueilles du plane, laquelle attirée par inspiration blesse la trenchée artere & la voix, de mesme façon veuë & ouye, si elle chet és oreilles ou œils.

Alisier.

Alisier, c'est l'arbre que les Latins appellent *Lotus arbor*, assez cogneu en Languedoc & Prouence, principalement en vne bourgade pres de Montpelier, appellée Bautonnet. Il vient en terre grasse, bien fientée & labourée, exposée au Soleil de Midy ou de Leuant. Son bois est fort propre à faire flustes, cornet à bouquin, & autre instrumens de musique; propre aussi à faire manches à cousteaux & espées. Son fruict appellé en François Alises est fort desiré és tables des grands Seigneurs pour sa grande douceur & odeur fort plaisant & gracieux qu'il apporte à la bouche de ceux qui le mangent: mesmement l'on exprime du vin de ce fruict pilé & concassé, lequel est fort doux, & semble estre du moust, mais il ne se garde que dix ou douze iours. *Alisier. Lotus arbor. Grenadis.*

Lentisque.

Le lentisque aime les lieux moites, & se plante depuis le premier iour de *Lentisque.*

Feurier il porte fruict trois fois l'an. Ses fueilles, escorce & bois en decoction ont vertu d'astraindre & conforter. C'est pourquoy l'on en fait des curedents.

Terebinthe.

Terebinthe. Le terebinthe demande vn terroir bas & humide, & ce neantmoins l'air chaud & fort exposé au Soleil. Ses fueilles, escorce & bois sont de semblable vertu que le lentisque.

Iuiubier. Du guindolier, iuiubier, & autres arbres, tant estrangers que domestiques: Voyez au troisiéme liure.

DES DEVX IARDINS PARTICVLIERS, assis au bout du iardin potager, & du parterre.

Garance. CHAP. LVII.



LE iardin tant potager que parterre, estant de la grandeur cy dessus declarée, peut auoir de reserue deux ou trois arpés pour le profit du pere de famille ou mettayer, comme pour les garances, gaudes, chardon à bonnetier, ligneraye & channeuiere. Encores y pourrons-nous adiouster le saffran, combien que toutes ces choses, ainsi que les legumes, si la terre est franche & naturelle; meritent bien auoir champ à part, & estre cultiuées de la façon des grains & legumes.

Garance. Rubie maieur. Donc pour la garance domestique, qui est de plus grande requeste que l'agreste sauuage, que l'on nomme rubie maieur, ou rubie de teinturiers, nous reseruerons lieu à part d'enuiron quatre ou cinq arpens, qui ne sera trop loin de l'eau, mais en terre franche, non trop forte, ne trop legere, qui ait eu trois ou quatre façons auec la charuë, ou pour le mieux, hoüée ou criblée, encor que le cribler soit plus long temps à faire, & de plus grand coust, cultiuée en cheualiers plus drus & plus petits que ceux que nous dirons de la vigne nouuelle: car cette plante a ses saisons de culture particuliere, ainsi que la vigne; bien y a cette difference que l'vn est herbe, l'autre arbuste; l'vn meurt tous les ans (aussi n'en requiert-on que la racine pour les bonnes teintures) l'autre dure pour le moins douze ans en bonne saison, dont les six premiers sont de croissance, & quelque peu de rapport; les autres sont de profit plein & entier, horsmis le danger des gresles, couleures & gelées, ausquelles neantmoins la garance est suiette, & souuent plus que la vigne pour sa tendreur. *Difference entre la garance & la vigne.* Ce poinct y a, que la vigne gelée ne se peut reparer, la garance se peut replanter & semer, comme aussi la gaude & la guesde, particuliere culture des Prouençaux, richesses & profit des Teinturiers de draps ou de laine, quelque couleur que ce soit. Elle peut estre semées & plantée; il est vray qu'estant semée ne fait iamais guere grand fruict. Toutesfois si la voulez semer, employez-y autant de graine qu'à semer le chanvre par arpent & cecy au mois de Mars sur des costaux bien amendez & fumez; ainsi la semence estant mise en terre, & icelle bien incorporée auec la herse & rasteaux, & il ne faut que la tenir nette des herbes nuisibles, iusques au temps qu'il faudra cueillir la garance en Septembre pour en auoir la graine.

Le choix de la racine que tu voudras planter & cultiuer doit estre de l'endroit de la haute Prouence plus orienté & plus frais: & quant à l'œil & au goust, icel-

le racine doit estre de la plus iaune, grosse & cheueluë, tirant sur le vray orange de Prouence, fort amere au goust & à la cuisson (pour l'experimenter) plus rouge & plus siculente, c'est à dire, moins seiche & aride. Le temps de la plante est depuis Mars iusques à la my-May, & n'en attends parfaite vtilité que deux ans apres la premiere plante faite: mais il te faut bien munir ton clos de garance contre tout bestail: car il n'y a rien qui plus luy fasse nuisance. En Italie l'on n'arrache les racines de la garance que dix ans ou enuiron apres qu'elle aura esté semée ou plantée: mais tous les ans ils coupent leurs rameaux pour en auoir la graine, & couurent les racines de pied en pied, mettans deux doits de terre sur chacune prise sur les sillons principaux, afin que la gelée ne les offence, & que les racines engrossissent, puis la huit ou dixiéme année arrachent les racines qu'ils font seicher au *Soleil*, puis les voulans moudre ou presser, les font encor *seicher au four grand*, & fait tout à propos, puis les pressent sous la meule; & cette-cy est la fine garance. Ainsi ont experimenté que tant plus long temps il tardent à cueillir les racines, tant plus grande quantité ont-ils de garance tous les ans, & qui est plus fine que s'ils les arrachoient plus souuent.

Vous la pouuez tant semer que planter au lieu mesme dont l'aurez arrachée, ou pour le mieux semez-y deux ou trois ans de suite du froment à cause qu'il viendra fort beau & abondamment, d'autant que le champ auquel la garance a esté semée en est rendu plus gras & amelioré, & auquel on peut dire que la terre se repose, lors que la racine ne fait que produire les rameaux de la semence, & qu'encor les fueilles qui tombent, luy seruent d'autant de nourriture.

Or l'Automne venu, & quand tu verras que l'herbe iaunira & prendra sa naïfue couleur, tu la tireras ou arracheras auec la houë ou pic, & en defroqueras les racines, lesquelles tu ietteras sur les condols ou cheualiers, pour seicher l'espace d'enuiron trois ou quatre iours de temps propre, sinon six ou huit en saison pluuieuse & plus moite & humide, puis tu les feras leuer, espoudrer & racler, si qu'il n'y demeure aucune cheuelure, & ainsi nettoyées les garderas entieres, ou mouluës & redigées en poudre, ou grossiere, ou subtile pour l'vsage ou la vente.

La garance est en ce, fort à admirer, qu'elle teint l'vrine à celuy qui la tient & manie entre ses mains. Qui plus est, elle rend la chair & les os rouges des bestes qui en ont esté nourries quelque temps; l'on dit que la poudre penetre de telle façon, & prend par le nez, quelle enuenime, & fait mourir plusieurs en peu d'années. Sa decoction fait vriner & prouoquer les mois aux femmes, & teint en rouge les œufs qui y auront cuit. Ses fueilles d'autant que sont aspres & rudastres sont propres pour escurer les vaisseaux d'estain. *Teindre l'vrine.* *Prouoquer les mois.*

Gaude, ou Guesde, ou Pastel.

CHAP. LVIII.



QVant à la gaude & à la guesde, qui sont differentes, c'est ce que les anciens ont nommé *Glastum & Isatis*, elles se cultiuét en plein champ de labeur, tout ainsi comme le nauet ou la raue, combien que l'on n'en demande que le dessus & le plus loin en fleurs & en tige; l'vne & l'autre ne craignent rien du danger des gelées, *Gaude.*

pluyes ou froidures extraordinaires. Vray est que le trop gras gueret ne leur sert pas beaucoup:car ils se plaisent plus au terroir fort & charnu, que mediocre & leger : viennent mieux aussi en terres qui ayent esté trois ou quatre ans en friche auparauant,ou qui ayent esté deux ans auparauant prées, qu'en terres bien labourées,qui est le contraire de la garance,qui requiert autant d'amendement que le froment & la vigne,mesme veut le repos de son gueret par interualles d'années à autres, autrement les racines si souuent plantées auortent & degenerent de leur vertu & bonté. Et comme la garance engraisse la terre, la guesde l'amaigrit,parce ne la faut semer en terre maigre, où tousiours elle croit peu,& qui ne vaut guere,plustost bien fumée auparauant que la semer, mesmement renouuellée de fien lors qu'on la veut semer. Estant semée de sa graine,la faut herser soigneusement,afin de la bien couurir & incorporer auec la terre,& quand les plantes auront desia leurs fueilles hautes de deux doigts, les faudra bescher enuiron la my Auril,ou plus tard, selon que le temps aura esté beau ou pluuieux, puis bien tost apres on cueillira les fueilles, estans cueillies, on beschera les mesmes pieds des racines despoüillées,ce que l'on continuera tous les mois,à sçauoir Iuin,Iuillet,Aoust & Septébre:tellement que tout ainsi que cinq fois on recueille les fueilles de pied en pied,ainsi les faut bescher autant de fois, aussi tost que la cueillette en sera faite ; ce bescher se fait ordinairement par sept fois,à sçauoir ces cinq ià dites,& les deux premieres, auant qu'on recueille les fueilles.La maniere de les cueillir est telle, quand les fueilles commencent à prendre couleur autour, & non au milieu, les faut prendre de plante en plante auec la main,& les rompre tellement iusques à la racine,qu'il semble qu'on les ait coupées auec vne faucille, puis les mettre par ordre à l'ombre, afin que le Soleil ne leur porte dommage.

Faire le pastel. La maniere de faire le pastel.Faut mettre lesdites fueilles sous la meule tirée d'vn cheual,laquelle tourne dedans vn vase vn peu plus large que le tour qu'elle peut faire en roüant autour;& presée qu'est toute celle partie qui peut audit vase, ou fait arrester le cheual, & retourne-on les fueilles pressées tellement d'vn costé, que le suc qui en est sorty, tire vers la part qui est la plus basse au milieu, lequel estant mis hors, & le fond bien essuyé, on remet encores les fueilles sous la meule pour les presser;ce qu'estant fait,on les reduit en pelottes pesantes chacune vingt ou vingt quatre onces, lesquelles seichées au Soleil ou au four, si le temps est pluuieux, on les met au grenier iusques à la S. Martin qu'on les presse pour la derniere fois pour les mettre en poudre, laquelle on met par tas, & parce qu'estant par tas commencé à s'eschauffer, la faut tourner, & en tournant l'arrouser d'eau iusques à tant que suffisamment soit abbreuuée: car comme la trop d'eau la noye,le trop de feu la fait bruller,puis la faut entasser,non haut mais en long, & la remuer de iour à autre, iusques à tant qu'elle se refroidisse, puis la remettre encore de quatre en quatre, ou de six en six iours, iusques à ce que du tout elle soit refroidie. Ce qu'il faut faire en grande diligence, autrement la guesde se cuiroit, & ne vaudroit chose quelconque: lequel estant assigné ainsi qu'il conuient on le laisse en lieu froid & bien paué, iusques à ce qu'on le vend, ainsi tant plus est-il amoncelé longuement, tant *Tholosains.* plus s'affine & deuient meilleur. Les Tholosains, au terroir desquels croist grande quantité de guesde, ne redigent en poudres les polettes de pastel: mais amassent la gaude par grands vaisseaux, & la mettent sous le pressoir pour en

exprimer l'aquosité, puis redigent le marc par petite pastilles, qu'ils font seicher & pourrir par apres à la grande chaleur du Soleil d'Esté, & iettent ces pastulles dans les cuues où ils mettent les laines pour estre teintes en couleur perse, ou noires ou d'autre couleur, ainsi qu'il plaist aux rainturiers. Ses fueilles mises en amplastre, font resolution des apostumes & consolident les playes faites fraischement, estanchent le flux de sang, guerissent le feu sauuage, & les vlceres qui courent par le corps.

Chardon à Bonnetier. CHAP. LIX.

LE chardon à Bonnetier, que les modernes nomment Verge du pasteur & les plus anciens cuuette de Venus, pource qu'il a tousiours entre deux fueilles qui s'espandent de costé & d'autre, comme vne petite cuuette ou de l'eau de reserue pour donner arrousement à la plante, qui de son naturel (comme aussi toutes especes de chardons) est fort chaude & seiche. Or ceste plante sert grandement, quand à la teste du chardon qu'elle produit aux drappiers drappans, à chardonner leurs draps neufs pour en faire sortir la laine, & les parer, & autant ou dauantage aux bonnetiers, apres que le bonnet a esté filé, pilé, degraissé & gouuerné auec le sauon, la croye & la terre à lauer. Or celuy qui veut auoir profit de ceste herbe, doit choisir vne terre bien grasse, bien fumée & bien labourée de deux, voire trois & quatre façons, bien hersée, puis la semer de la meilleure semence qui se puisse trouuer, assez drue, & quand elle aura poussé hors de terre, comme au commencement de May, la nettoyer & sarcler auec les mains, & en Iuin ou Iuillet la bescher s'il est besoin. La sainct Michel venuë, faut cueillir les testes qui auront fleuri la premiere année, & laisser les autres venir pour les cueillir l'année suiuante, lors qu'ils seront en fleur. Les testes ostées on pourra replanter encor leurs plantes en terre bien cultiuée, mettant toute la racine dedans des trous de pied en pied (laquelle est tout ainsi que celle d'vn raifort) foulant par dessus deuëment la terre : d'auantage les hoüer quant ils commencent à poindre & germer, en Mars, Auril & May ; & coupper ceux qui sont quarrez & inutiles, afin que l'humeur de la terre profite à ceux qui sont bons & de seruice. Et d'autant que leurs fleurs ils commencent à fleurir dés le haut de la teste, iusques à ce que tout soit fleury la fleur estant cheute les faut coupper le soir, au matin, ayans demy pied de long. Outre plus ne faut oublier qu'il les faut semer ou planter par rayons, à ce que l'eau leur puisse ordinairement couler au pied, & donner perpetuelle fraischeur, & ne les semer ailleurs qu'en lieux moyennement aquatiques : car la trop grande moiteur fait le chardon ou la teste d'iceluy (dont on a le plus d'affaire) plus courte & de moindre vtilité. Il ne le faut cueillir ne botteler qu'en temps sec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plustost sur la fin de Septembre. Aucuns les font seicher à leur grange en vn lieu à part, à cause qu'ils sont suiets aux pussons & petite vermine, qui fait choir le petit pied qui soustient ceste teste, autres les mettent dix ou douze par faisseaux ensemble, & les pendent separez les vns des autres à l'ombre ou au vent & non au Soleil, ny en lieu humides. Aucuns les font seicher au Soleil de Midy, les tournans deux ou trois fois, puis les arrengent sur des perches deux à deux.

Le chardon à bonnetier est en ce recommandable, parce qu'en sa teste apres qu'elle est bien seiche, l'on trouue au milieu vn petit ver, lequel pendu au col

ou appliqué sur le poignet guerit la fiéure quarte, il appaise aussi les grandes douleurs des apostumes qui viennét à l'entour des ongles, appliqué sur le mal.

Le Saffran. CHAP. LX.



LEs meilleurs mesnagers,& plus experts à culture des plantes, font grand cas du saffran, que l'on nomme bastard: c'est ce que les anciens appelloient Cartame, & le vulgaire le nomme graine à perroquet;aussi ne sert la plante que pour sa graine,que purge le phlegme ou la pituite aux personnes, sert comme de cure & nutritiue aux perroquets qui en sont fort friáds.Ceste plante quand elle est parcreuë & bien cultiuée,porte certaines testelettes grosses comme gausses d'ail,& sur le milieu vne fleur que l'on diroit estre saffran. Ce bien fait-elle à la terre, qu'elle l'amende & engraisse, aussi ne demande grande nourriture,& ne laisse racine apres qu'elle est qui puisse pulluler ou recognoistre, ou endommager le gueret.Il y a bien autant de profit à la culture de cét herbe,comme à l'any ou fenoüil,quand tout est dit,vn bon mesnager met tout à profit, & n'est (comme nous disons) qu'il fasse valoir l'ail & l'oignon pour vendre és foire S. Laurens & de la nostre Dame en Septembre, & qu'il s'en aide pour argent.

Le saffran ordinaire seruant pour le condiment,les peintures & teintures, est de peine & de profit : i'en demanderois aux Tourangeois. Próuençaux & Portugais,qui en font qu'est quasi incredible. L'on le plante ainsi que la camomille en temps nouueau par oignons quatre doigts loin l'vn de l'autre : mais il faut que la terre soit franche,& bien amendée non trop grasse,ne trop maigre,exposée au Soleil : & le foule l'on bien fort apetonner quand il veut ietter sa fleur, mais quand elle bourgeonne, il en faut laisser faire à nature. Au cueillir il faut auoir linge pour le trayer & tirer hors de la cloche soir& matin,puis le bien seicher à l'ombre du Soleil,& couurir de linges nets,le nettoyer,oster son blanc & purger,que tout ordure en soit hors,& le reseruer en lieu sec & couuert,ou dans quelque vaisseau bien estoùppé & laissans sous terre les oignonnets & testes de saffran,auec bóne quantité de grappes ou marc de raisins tirées sous le pressoir; les en tirerez au mois de Mars,apres qu'elles auront porté leur fruict par l'espace de trois ans, lesquelles faudrà faire seicher au Soleil,les garder en lieu qui ne soit humide pour les replanter en autre lieu & terre bien cultiuée,ainsi qu'a esté dit cy dessus bien amplement au cha.35 Aucuns tiennent que le trop vser de saffran fait tort à la personne,& que c'est vn particulier venin pour le cœur,comme que ce soit, le profit en est fort grand, & pourtant commode & requis du mesnager,qui ne veut sa terre estre inutile.Voyez cy dessus du saffran.

Saffan venin particulier pour le cœur.

Bref renuoy touchant les legumes. CHAP LXI.

Raues de deux sortes.

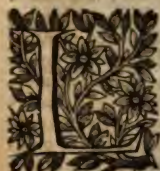
Raiforts.

IE ne diray rien icy du nauet,ny de deux sortes de raues, dont la grosse & la ronde est pour le Limosin, Auuergnac & Prouençal:& la longue quils nomment raifort,pour la France & ailleurs:comme ne feray pareillement mention de seneué,millet,panis& cumin,ny aussi des ers,lupins,lentille & senegré, qui sont toutesfois semences & legumes de profit, & com-

modité de mesnage, qu'auons reserué pour le iardin des legumes posé au bout du iardin potager, ie me contenteray en cét endroit d'aduertir le bon mestayer que pour defricher les terres pendant qu'elles sont de repos, apres auoir le meilleur grain; cela ne fait point de mal y semer la raue & le nauet, pourueu que les graînes apres les plantes arrachées en soient bien leuées, que la terre en soit du tout desengée, autrement à l'aduenir parmy ce grain ce ne seroient que sanies, hyebles, & autres herbes fascheuses: vray est que les legumes sont autant de mesnages que les grains propres à faire le pain: car le potage pour la famille est tousiours de requeste en quelque maison que ce soit. Aucuns font benefice du millet, comme l'on voit en aucuns endroits de Gascongne: mais c'est trop grande necessité. Quoy que ce soit, la febue, les pois, les chiches, la vesse ne sont de moindre requeste ou saueur que les ers, lupins, cumin, senegré & la lentille de cela i'en produiray pour tesmoins l'Auuergnac, le Lymosin, le Sauoisien & le Dauphinois. Duquel labeur pour n'en parler icy d'auantage & comme par superfluité nous renuoyons pour en sçauoir le tout à la culture des grains & legumes en terres labourables.

Les remedes contre les accidens qui suruiennent aux herbes.

CHAP. LXII.



LES herbes tant semées que plantées aux iardius cy dessus descrites, ne reçoiuent seulement dommage de la gresle, esclair, tonnerre, gelée, broüillards, nielle & autres iniures du Ciel, mais aussi sont molestées du degast que leur font plusieurs bestioles, comme sautereaux: chenilles, belettes, rats, domestiques que des champs, chats, taupes, fourmis, moucherons, chauue-souris, punaises, puces, canthatides, sangsuës, grenoüilles, limaçons serpens & autres semblables, ausquels accidens faut obuier soigneusement, autrement le labeur du iardin seroit inutile & de nul plaisir au pere de famille. Et pour resister en general à tous les inconueniens, est bon selon le conseil de Columelle, de faire tremper les semences quelque temps en ius de iombarde, ou mesler auec les semences de la suye, ou bien les arrouser d'eau ou ait trempé la suye: mais il vaus mieux en parler en particulier. *Bestioles dommageables.*

En general contre toutes les bestes qui nuisent aux iardins, enterrez au lieu du iardin où penserez ces bestes estre en plus grande quantité le ventre d'vn mouton plein de ses ordures, & le couurez de quelque peu de terre, vous verrez deux iours apres toutes bestes s'y amasser; auant que l'ayez renouuellé deux ou trois fois, vous aurez le moyen de tuer & exterminer toutes ces bestes. Entends donc en bref les remedes qui sont necessaires pour euiter tels accidens.

Contre la gresle, les anciens enuironnoient le circuit de leur iardin de vigne blanche, ou attachoient contre vn poteau assez haut esleué vn chat-huant ayant les aisles estenduës. *Contre la gresle.*

L'esclair & tonnerre ne feront aucune nuisance, si l'on enterre au milieu du iardin vne sorte de crapaut, qu'on appelle verdier, enfermé dans vn pot de terre. Les autres au milieu du iardin, ou bien aux quatre coins d'iceluy pendent des plumaceaux d'Aigle, ou la peau de veau marin. Les autres plantant plusieurs *Contre l'esclaire. Crapaut. Verdier.*

lauriers à l'entour du iardin. Vray est que pour rompre ou dissoudre le tonnerre accompagné d'vne grosse nuée qui menace de gresle: rien n'est meilleur que de sonner les cloches, comme l'on fait és pays chauds, & tirer coups de canons, comme on vse sur mer, ou brusler des tas d'herbes, ou graines puantes.

Gelée. Il n'y a rien plus dangereux ny dommageable aux plantes que la gelée qui suruient lors que les neiges & glaces se fondent. Pour deffendre les plantes de cét inconuenient de froidure, faut espandre par dessus la superficie de la terre fort fouërre, cendres encores par dessus: car par ce moyen la chaleur de la terre sera contregardée, & le froid empesché de penetrer.

Contre les broüillars. Si les broüillards menacent de quelque dommage, faut amasser en diuers lieux du iardin plusieurs monceaux de sarmens & de paille, ou d'herbes & arbrisseaux arrachez au lieu mesme, puis y mettre le feu: car la fumée corrompt & nettoye l'air nubileux.

Contre la nielle. Contre la nielle, qui est vne corruption qui aduient aux herbes & arbres, par vne mauuaise constellation, n'est rien meilleur que de brusler auec du fien la corne dextre d'vn bœuf, de telle façon qu'il en sorte de toute part grande fumée: car cette fumée chassera & resoudra l'air pernicieux, qui est porteur de cette maligne influence, ou bien sera bon de planter en plusieurs lieux du iardin plusieurs rameaux de laurier: car la nielle tombera sur eux.

Contre les oyseaux. Pour garder que les semences ne soient mangées des oiseaux, faut semer à l'entour du iardin froment ou orge cuit en vin meslé auec ellebore, ou bien arrouser & tremper les semences en decoction d'escreuisse d'eau douce, estant asseuré que ce qui prouiendra de telles semences sera exempt de tous dangers des bestes, ou bien arrouser les semences auec eau & lie de vin, ou bien espandre parmy le iardin des aulx cuits: car si tost qu'ils en auront auallé on les prendra à la main. Aucuns mettét dix escreuisses en vn vaisseau plein d'eau qu'ils couurent & exposent au Soleil par l'espace de dix iours, puis ils arrousét les graines qu'ils veulent semer de cette eau par deux fois, l'vne auant que les semer, l'autre huit iours apres qu'elles sont semées. Par ce moyen les semences ne sont seulement deffenduës des oiseaux, mais aussi de toute autre beste.

Contre les bestioles. Pour empescher tout dommage qui pourroit suruenir par bestioles, sera bon de seicher sur le cuir d'vne tortuë toutes les semences que tu voudras semer en tes iardins, ou planter en plusieurs lieux de ton iardin de la menthe, principalement entre les choux, ou bien semer entre les herbes à potages des pois ciches, ou de la roquette, ou réplir le terroir du iardin potager de fien d'oison destrempé auec saumure: ou bien semer les graines au premier quartier de la Lune.

Contre les limaçons. Contre les limaçons & escargots, sert beaucoup la lie recente d'huyle, ou la suye de cheminée espanduë parmy les iardins.

Contre les chenilles. Pour empescher les chenilles, faut arrouser les plantes auec eau où auront trempé cendres de sarment de vigne, ou parfumer les herbes & arbres auec souphre vif. Aucuns trempent les semences en lexiue de cendre de figuier, & pour faire mourir les chenilles iettent par dessus elles la cendre mesme; les autres aiment mieux planter vn gros oignon, qui est appellé en Latin *Scilla*, ou bien brusler champignons qui sortent des noyers, ou grande quantité d'ails sans teste afin que par la nideur qui en sortira, elles puissent mourir.

Mois des femmes. Columelle fait mention d'vn remede bien asseuré & approuué en ce cas, c'est que quand par autres remedes l'on ne peut chasser les chenilles, faut qu'on fasse

pourmener vne femme à pieds nuds en sa male semaine, le sein ouuert, & toute decheuelée, trois fois autour des carreaux & allées de la haye, ou des murs du iardin, cela fait on verra tomber les chenilles en terre des herbes, & de tous arbres fruictiers, ne plus ne moins que si en secoüant vous abattiez la pluye ou l'eau de l'arbre: mais cependant il se faut donner de garde que cela ne se face à Soleil leuant, parce que tout se flestriront dans le iardin.

Ses pussons meurent incontinent, s'ils sont arrousez de fort vinaigre, meslé auec ius de hannebanne, ou de l'eau ou la ciguë aura cuit, ou de l'eau ou aura trempé la nieille, ou de la decoction de graine de moustarde. *Contre les pussons.*

Les moucherons se mourront si vous mettez tremper de la rhuë, l'espandez parmy les iardins, ou si vous faites parfum de galbane, ou de souffre, ou de cumin, ou de fien de bœuf. Si vous voulez chasser les mouches, faites parfum de colocinthe, ou arrousez le lieu ou elle aura trempé. *Contre les moucherons.*

Pour amasser toutes les cloportes & autres semblables bestes en vn lieu, afin de les tuer, faut esteindre sur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'vne brebis n'agueres tuée, qui ne soient aucunement nettoyées: mais encores pleins de leurs ordures, deux iours apres tu les trouueras toutes amassées en cesdits boyaux. *Cloportes.*

Pour faire mourir les belettes, faut mettre tremper sel ammoniac, & froment tout ensemble, & les semer pres du lieu ou les belettes hantent: car cela les fera mourir ou fuir, si elles en mangent. L'on dit si l'on prend vne belette & on luy coupe la queuë & les testicules, & l'on l'enuoye toute viue, que depuis l'on n'en verra plus au lieu. *Contre les belettes.*

L'on chassera les formis, si l'on brusle ceux qui sont prins, ou si l'on frotte l'escorce des plantes où ils abondent auec fiel de taureau, ou auec decoction de lupins, ou bien si l'on brusle au iardin concombre sauuage, ou si l'on croye auec croye blanche ou rouge, l'arbre où il y en aura, ou si l'on met à l'entrée de leur trou de l'origan & souffre ensemble. *contre les formis.*

Vous ferez mourir les vers, si vous parfumez leurs cauernes auec parfum de fié de bœuf, ou si vous les arrousez auec lie toute pure. Vous les ferez sortir hors de terre, si vous arrousez le lieu auec decoction des fueilles & semence de cheneuy, ou si semez des lupins au terroir où vous verrez grande quantité de vers. Vray est qu'en deliurerez facilement vos terres, si durant les grandes chaleurs labourez la terre: car lors les trouuerez en grand nombre en la superficie de la terre, ains les pourrez amasser dans des paniers pour les donner à vos poules, qui en deuiendront grasses, & feront œufs en grand nombre. *contre les vers.*

Vous ferez mourir limaçons, si vous les arrousez auec lie recente d'huile, ou auec suye de cheminée. *contre les limaçons.*

Les sautereaux ne feront aucun mal aux herbes, si elles sont arrousées d'absinthe ou de pourreaux ou centaure, broyez auec eau. Et pour les faire mourir faut faire boüillir lupins amers, ou concombres sauuages en saumeure, & les arrouser, ou bien brusler vne quantité de sautereaux au lieu dont les voulez chasser, car l'odeur de la fumée les fera mourir, & si tu veux les estranger du tout de ton iardin, faut pendre aux plus hauts arbres de ton iardin des chauue-souris. *contre les sautereaux*

Chasseras les rats champestres, si tu iettes durant les iours Caniculaires en leurs cauernes de la graine de ciguë, auec ellebore & farine d'orge, ou bien si tu ferme l'entrée de leurs cauernes auec fueilles de laurier, afin que quand ils *contre les rats champestres.*

voudront sortir, s'ils viennent à prendre auec les dents lesdites fueilles : car par le seul attouchement ils en sont tuez, ou si vous meslez parmy la viande, que cognoistrez leur estre plaisante, argent vif: estaing ou de plomb bruslé ou elebore noir, ou escume de fer, ou si vous faites vn parfum du corps de leurs especes, ou si vous faites boüillir febues en quelque eau en poisonnée, & mettez lesdites febues aux trous de ces bestes, lesquelles accourent soudain à l'odeur d'icelles. Vous ferez aussi mourir les rats & souris auec vne paste faite de miel, couppe-rose & verre meslez ensemble, pour mettre és lieux ou ils hantent plus volontiers.

Contre les taupes. Les taupes iamais ne foüiront la terre du iardin où viendra, soit de son bon gré, ou soit semée l'herbe que l'on nôme *Palma Christi*, mesmes vous les chasserez ou ferez mourir, si mettez à l'entrée du trou où elles habitent, vne noix enflambée, remplie de paille, souffre & poix resine: car par la fumée qui sortira de ceste noix, les taupes se mourront, ou s'enfuiront, ou si vo⁹ couchez en plusieurs rayes à l'entour du iardin menuë balle de cheneuy, cela empeschera qu'il n'en vienne d'ailleurs, & chassera celles qui y sont. Il y a trois moyens de les prendre. Le premier se tenir en garde, & comme en sentinelle sur le leuer du Soleil, prés le lieu ou le plus fraischement ont soufflé & poussé hors la terre : car c'est sur l'heure mesme qu'elles reiettent ordinairement la terre selon leur coustume, ains les tirerez facilement hors leur taniere auec vn pic ou houë: Le second, si faites courir l'eau au lieu ou elles auront foüillé fraischement: car dés quelles sentiront l'eau, ne failliront de sortir hors pour se guarantir sur quelque motte, & là les pourrez tuer ou prendre toutes en vie. Le troisiéme, prenez-en vne en vie sur le mois de Mars, qu'elles sont en amour, mettez là dans vn bassin assez creux : le soir apres le Soleil couché, enterrez ledit vase iusques au bord, afin que les taupes puissent sauter dedans, oyans crier la prisonniere la nuict : car celles qui l'entendront (estant ce bestail d'vne ouye fort subtile) y venant à leur pas, entreront dans le vase l'vne apres l'autre, & tant plus y en entrera & plus elles crieront sans que pas vne en puisse sortir, à cause que le dedans du bassin est lissé, poli & glissant. Aucuns mettent à l'entour de leur trou des aulx, oignons ou porreaux, desquels sort vn odeur qui les chasse ou fait mourir.

Contre les serpens. Toutes sortes de serpent sont chassez auec parfum, fait ou de galbanne, ou de corne de cerf, ou de racine de lys, ou d'ongle de chéure, ou d'hyssope, ou de souffre, ou de pierre, ou de vieille sauatte. Il est bon aussi de planter en quelque part du iardin vn suzeau ou fresne: car les fleurs du suzeau par leur odeur puant chassent les serpents, & l'ombre du fresne les fait mourir : autant en est-il du grenadier, duquel l'ombre (comme nous auons dit cy deuant) chasse les serpens. Il est bon aussi de planter quelque rameau de fougere parmy le iardin, car la seule nideur de la fougere chasse.

Contre les scorpions. Vous chasserez les scorpions, si vous en bruslez quelques vns au lieu, d'où vous les voulez chasser, ou si faites parfum de verjus meslé auec galbanum, ou graisse de chéure, ou si plantez en vostre iardin quelque noisiller.

Contre les chauuesouris. Les chauue-souris ne voleront aux iardins, si vous faites vn parfum de lierre.

Contre les grenouilles Les grenoüilles se tairont, & ne crierôt plus, si vous mettez vne lanterne allumée sur le bord de l'eau ou ruisseau qui enuironne le iardin. Si vous enterrez en quelque coin de vostre iardin le fiel d'vne chéure, toutes les grenoüilles s'y amasseront, & lors facilement les pourrez tuer.

LA MOVCHE A MIEL.

L'Vtilité de la Mouche à miel, & l'assiette de son lieu.

CHAP. LXIII.

SI la meilleure part du profit de la metairie depẽd de la nourriture du bestail, ie puis affermer que la plus fructueuse nourriture de la Maison Rustique, est des mouches à miel. Vray est qu'il y faut du soin pour les choisir, amasser, retenir, garder, tenir nettes dans les ruches: mais aussi, qu'est-ce de la tant singuliere commodité de la cire qui nous est donnée par les mouches à miel? qu'est-ce du miel, admirable ouurage d'icelles, tant vtile & profitable à l'vsage des hommes?

Ne se trouuera donc estrange, si nous conseillons au pere de famille qu'il entende & soit soigneux de nourrir en sa metairie des mouches à miel, & enseignons en peu de paroles quel doit estre le gouuernement d'icelles, & de leurs ruches, & mesmes en quel temps, & à quelle heure il doit amasser le miel & la cire.

Donc le pere de famille, pour la nourriture de ses mouches à miel, choisira premierement vn lieu dans le parterre bien propre & secret, au fond de quelque valée, s'ils est possible, afin que plus facilement elles volent à mont cercher leur pasture; & quãd elles seront chargées, elles retournent plus aisément en bas auec leur charge: Sur tout que le lieu soit exposé au Soleil de Midy, qui ne soit toutesfois ni chaud ni froid: mais temperé, lequel par muraille, coline ou autre rempart, soit garenty des vents & tempestes, & que les mouches à miel puissent voler la part qu'elles ont à pourchasser leur diuerse pasture, & retourner à leurs maisonnettes chargées de composition de miel. Et auquel lieu ait grande quantité de tyhm, origan, thymbre, lierre, sarriette, serpolet, rosmarin, sauge, flambes, giroflée, violettes de Mars, lys blancs, roses, passe-velours, basilic, saffran, febues, pauot, melilot, milles-fueilles, & autres herbes & fleurs odorantes, où il n'y ait aucune amertume, pareillement assez bon nombre, tant d'arbrisseaux de bonne senteur: comme cyprez, cedres, palmiers, pin, terebinthe, lierre, lentisque, que d'arbres fruictiers, comme amendiers, peschers, poiriers, pommiers, cerisiers, & autres semblables; outres tout cela, d'herbes infinies, lesquelles ne sont tant notables, ne tant cogneuës, & naissent en terres labourées & en pastis qui font augmenter la cire, comme raifort sauuage, la fueille de responces & de chicorée sauuage; les fleurs du pauot noir, puis les pastenades sauuages, & celles des iardins, que l'on nomme carottes. Le genest & l'arbousier ne sont du tout bons à faire miel. L'ormeau leur excite vn flux de ventre, comme aussi fait le tithymal. Le buis fait le miel de mauuaise odeur, qui trouble l'entendement à ceux qui en mangent, profitable neantmoins à ceux qui sont malades du haut mal.

Le lieu doit estre clos de haye forte, ou de bons murs, de peur des larrons & des bestes: car les vaches & brebis mangent leurs fleurs, & abattent la rosee des fleurs ou les mouches à miel se chargent, laquelle est tant aimée des abeilles, & mesme celle qui est distillée sur l'aube du iour par l'air serain, & pu-

rifiée sur les fueilles & fleurs des plantes,herbes & arbrisseaux: mais sur tout les animaux domestiques, il n'y en a pas vn qui tant en dommage ces bestelettes que font les chéures & pourceaux:car les chéures gastent leur pasture, & sautent sur les ruches,ains les abattent bien souuent, les pourceaux outre le degast du pasturage, se frottans contre les ruches, les renuersent, & les lieux où elles sont posées; les brebis aussi laissans quelque toupet de laine le long des hayes sont cause que les pauures mouches s'y enueloppent, lors qu'elles vont pourchasser leur pasture y demeurent pour les gages,les poules pareillement en sont gloutement amoureuses: les serpens aussi quelquefois entrent dans les ruches: mais pour ce danger faudra planter és entours quantité de rhuë,d'autát que les bestes venimeuse ne pouuent souffrir ceste herbe.Le lieu aussi doit estre loin du fumier, retraits,bains, marets, maréscages, esgousts, bouës, fanges, qui puisse donner mauuaise odeur, estans ces bestelettes ennemis capitaux de toute saleté, plustost s'il est possible, proche d'vn ruisseau d'eau courant naturellement, ou par artifice,dans vn conduit ou canal qui receura l'eau tirée des puits ou de fontaine, lequel sera bordé de pierres & de brains d'arbres pour asseoir les mouches. Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs(combien qu'auons à ce dedié le parterre) il ne le faut clorre de hautes murailles de toutes parts: & si de peur des larrons on les veut hausser, il faut percer les murailles à trois pieds de dessus la terre, & faire par ordre des petits trous pour passer les mouches:& là vingt ou trente pas loin y bastir vne maisonnette si l'on veut, ou demeurera celuy qui en aura la charge,& pour y retirer les instrumens.

La forme & assiette des ruches pour les mouches à miel.

CHAP. LXIV.

Ruches. L'Assiette du lieu où l'on pourra mettre les mouches à miel, ainsi ordonnée, il faudra selon la commodité du pays faire des ruches:les meilleures sont celles qu'on fait des carreaux d'ais assez larges, & non gueres longs; d'autres longs & estroits afin d'auoir deux sortes de ruches, à sçauoir grandes & petites; les grandes pour celles qui font desia du miel: les petites pour les iettons, lesdits ais engencez ensemble auec cloux, desquels y ait vn ais ou deux qui se puissent leuer quand l'on veut vendanger le miel ou nettoyer les ruches: apres ces ruches les plus commodes sont celles qui sont faites de l'escorce de liege:apres elles de ferules & de saux,telles que voyõs en ces pays les pierres de terre cuite:car elles bruslent de chaleur en Esté,& gelent de froid en hyuer. Ie trouue fort incommodes celles qui sõt faites de paille ágécée ou de briques:car lesvnes sõt grádemẽt dágereuses pour le feu,les autres ne se peuuent transporter au besoin. Elles doiuẽt estre larges par bas,& estroittes par le haut,large d'vne coudée, & haute de deux enduites & plastrées par dehors de chaux & de fien de bœuf meslez, afin qu'elles en soiẽt de plus longue durée,serõt assises sur ais appropriez pres la muraille,non pas contre:car il faut qu'il y ait espace par derriere, pour les pouuoir nettoyer ou bien sur des perrons de pierre ou de brique,& haut de trois grands pieds,& larges d'autant:si bien enduits & polis de toutes parts, que les lezards

Assiette de ruches.

& serpens ou autres bestes n'y puissent monter & grauir pour nuire. Les ruches seront tellement posées, qu'il y aura quelque distance de l'vne à l'autre, afin que quand on en voudra visiter vne & la nettoyer, l'on n'esbranle la prochaine, & qu'on n'estonne les mouches d'aupres, lesquelles craignent sur tout que l'on ne touche ou remuë leur ouurage de cire, qui est fort imbecille & facile à gaster. Le deuant par où entrent les mouches doit estre plus en pendant que le derriere, afin que l'eau ou la rosée du Ciel n'entre dedans, & si d'aduanture elle y entre qu'elle n'y arreste point, ains sorte par l'entrée: & pource faut-il couurir les ruches de petites couuertures & portiques, sinon les ombrages de fueillages & ramées y attachées auec mortier de terre pour liaison, & cela seruira contre le froid, la neige, la pluye & la chaleur: toutesfois que la chaleur ne nuit pas tant aux mouches que la froidure, parquoy faut que derriere le lieu où seront les mouches il y ait vn bastiment, ou pour le moins vne muraille, qui leur serue d'abry contre le vent de Bize, & entretiennent les ruches en tiedeur. Et dauantage, les ruches combien qu'elles soient à couuert de ce bastiment, toutesfois doiuent estre tournées à l'Orient d'hyuer, plustost qu'au Midy, (car si elles estoient tournées au Midy, elles seroient en Esté assaillies de la chaleur excessiue du Soleil, afin que le matin, lors que les mouches sortiront, elles ayent la chaleur du Soleil, & en soient plus esueillées, car le froid les rend pesantes & paresseuses: & pource les trous par où elles sortiront ou entreront, doiuent estre fort petits, afin que par la il n'y entre gueres de froidure, & suffira qu'vne mouche seule y puisse passer, par ce moyen ny le stellion venimeux, ny le vilain foüille-merde, ny les papillons viendront piller les ruches & rayons de miel. Et outre, selon qu'il y aura quantité de mouches dans les ruches, il y faudra faire en vn mesme couuercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distans l'vn de l'autre, & ce pour deceuoir les lezards, qui les guettent à la sortie pour les prendre & les tuer, par ainsi il y en aura peu de prinses quand elles pourront eschapper par vn autre trou que par celuy ou ceste beste, ou autres bestes venimeuses les guettent. Faut aussi que les loges ou portiques ou seront les ruches, soient bien ouuerts de fenestrages, que vous fermerez de chassis, ou toile en hyuer, que l'on puisse ouurir facilement lors que le Soleil esclaire, & les clorre le soir apres que les mouches se sont retirées en leurs ruches, neantmoins faut qu'ils y ait des trous ausdits chassis par où elle puissent sortir pour aller là où bon leur semblera.

Qu'elles doiuent estre les mouches à miel.

CHAP. LXV.

Ie ne parleray icy comme sont engendrées les mouches à miel, à sçauoir de leurs semblables par la commixtion du masle & femelle, comme nous voyons aux autres bestes, pour la corruption & pourriture du ventre & des entrailles du corps d'vn ieune bœuf, dequoy parle Virgile: mais les descriray ià engendrées qu'elle doiuent estre pour faire bon miel. Les mouches à miel sont de plusieurs sortes; les vnes sont dorées, claires, luisantes & esclairantes; les autres noircissantes, houssuës & veluës; les vnes sont grandes, les autres petites; les vnes sont grosses & rondes; les autres gresles *Mouches viennent de pourriture d'vn corps.*

& longuettes, les vnes sont sauuages, les autres priuées. Or soit que tu veuilles achepter ou amasser les iettons qui sont és forests pour en tirer du miel, regarde diligément qu'elles ayent les marques qui s'ensuiuét, à sçauoir qu'elles soiét petites, longuettes, non veluës, nettes, dorées, reluisantes & estincellantes comme l'or, mouchetées par dessus, douces & amiables: car plus la mouches est grãde & longue, & plus elle est mauuaise; & si elle est cruelle elle ne vaut rien, combien qu'on corrige facilement leur colere & malice, quand elles sont autrement de bonnes marques & fertiles, en les visitant souuent: car par cette visitation elles s'appriuoisent. Or parce que l'on ne sçauroit cognoistre si elles ont toutes ces marques susdites, si l'on ne les voit; si tu les acheptes auant que les marchander, faut ouurir les ruches, & regarder si elles sont peuplées; & si l'on ne peut bonnement regarder dedans, faudra vser de coniectures aduiser s'il y en aura quantité à l'entrée, si l'on oit grand bruit là dedans: & plus si elles sont toutes retirées & se reposent: en mettant la bouche au trou de l'entrée, & souflant fort dedans, on pourra apperceuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement aduiser à les achepter plus pres de soy que l'on pourra & non és pays lointains: car la mutation de la pasture, de l'air & du pays les estonne, ioint que tant plus loin on les porte, & plus souffrent elles iusques au logis: & si cela ne se peut faire & est necessaire les aller chercher bien loin, il se faut dõner garde de les porter par autre lieu que par beau chemin, en Printemps plustost qu'en Hyuer, tout doucement, de peur de les esmouuoir. Il sera bon de les prendre auant le iour, & les porter de nuict à son col, ou pour le mieux que deux hommes les portent: car de iour il les faut laisser reposer, & leur donner en leurs ruches quelques liqueurs douces, afin qu'elles se nourrissent là dedans. Et estans apportées, ne faudra ouurir les ruches, ny les asseoir iusques au vespre du lédemain, afin qu'apres qu'elles seront reposée toute la nuict, elles sortent du matin plus paisibles: combien que le meilleur seroit ne les changer de trois iours, ains estoupper leur trou auec toile claire tandis que le Soleil luit, puis les ouurir *sur le soir*. L'on ne regarde pas tant soigneusement à celles qui ont esté *données*, ny à celles qu'on a prises & amassées aux champs & forests: combien que ie conseille qu'on en ait, si elles ne sont tres-bonnes: car il y a autant de despence & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amasse on ne peut pas choisir comme l'on veut, ains se faut contenter de ce qui se presente, & ce neãtmoins tenter tous moyens d'en auoir les meilleures que l'on pourra, & bien auiser de n'entremesler les bonnes auec les mauuaises: car les mauuaises deshonoreroient les bonnes, pource qu'il y auroit beaucoup moins de miel, à cause des paresseuses qui en seroiét entremeslées. Tu les amasseras dõc en telle sortes. Aptes que tu auras trouué le lieu où les mouches à miel auallent en grãd nombre (qui est communément aux boccages & forests, où abondent herbes & arbres de bonne senteur, pres d'vn ruisseau ou fontaine) t'efforceras soigneusement de cognoistre leur retraitte & demeure, que tu pourras facilement cognoistre par le lieu où elles retournent, apres auoir esté à l'eau soit pres ou loin, puis faudra au commencement du renouueau prédre de la melisse & thym broyées auec d'autres semblables herbes, que les mouches à miel aiment, desquelles tu froteras les ruches si fort que l'odeur d'icelles & le ius y demeure, puis nettoyeras icelles ruches, apres y aspergeras vn peu de miel, & ce fait tu les asserras &

Signes de bonne auette.

Choix des mouches que l'on veut achepter.

Choix de mouches que l'on amasse aux forests.

arrangeras par les bois & forests,pres des fontaines: & quand elles seront pleines de mouches, tu les rapporteras à la maison. Voila la maniere d'amasser les iettons des mouches à miel.

Quel doit estre le gouuernement des mouches qui sont domestiques.

CHAP. LXVI.



LE pere de famille ou mettayer, ayant ordonné pastures, ruches & lieux propres pour les mouches à miel, mesmemét acheté ou amassé assez bonne quantité de iettós pour peupler les ruches, sera soigneux de leur donner vn gouuernement, attentif & diligent, plus que nul autre pasteur ou gouuerneur de bestail, d'autant que la mouche à miel est plus sage & plus industrieuse que nul autre animal, mesme qu'elle a vne prudence qui approche pres de l'intelligence de l'homme, d'autant plus soigneusement elle veut estre traitée & conduite de son gouuerneur; sur tout que le gouuerneur ne soit ny trompeur, ny ord, ny negligent: car elles n'aiment point estre ny chichement ny salement traitées. Sera donc l'estat de celuy qui aura la charge de considerer leurs mœurs & façon de viure, & s'y accommoder le plus attentiuement qu'il pourra. Elles ont vn Roy, auquel elles obeissent du tout, & executent tout ce qui leur est enchargé, soit pour sortir hors des ruches, soit pour y retourner, soit pour y demeurer, & luy tiennent tousiours compagnie en quelque lieu qu'il soit, le soulagent quand il est malade, le portent & gardent s'il ne peut voler. Nulles d'elles n'est paresseuses, mais chacune vague à quelque besongne, les vnes recueillent la rosée & apportent fleurs & fueilles odorantes à celles qui fond le miel dedans les loges; les autres s'employent à bastir leurs rayons & chambrettes, les autres font le miel; les vnes s'adonnent à quelque autre vacation, les autres taschent d'amollir la cire, & la trempent si bien que faisant les bresses d'icelles elles en bastissent leurs cellules; les autres auec grande industrie separent le marc & le lieu de toute sorte de miel: les vnes auec extréme diligence tiennent nettes leurs ruches, lesquelles toutefois ne sont iamais sales de leur fiente: car toutes les fois qu'elles sortent elles se purgent en volant. Il y en a qui sont ordinairement à la porte faisant le guet & sentinelle, afin que de tout leur pouuoir elles resistent à tout animal y voulant porter dommage. Elles portent hors celles qui meurent dedans les ruches; quand leur Roy est mort elles ne bougent point de sa place, ains s'amoncellent l'vne sur l'autre autour de luy, semble qu'elles le plaignent & lamentent, ainsi qu'elles expriment auec leur murmure & bourdonnement; de sorte que si leur gardien n'y prenoit garde, & ne leur ostoit de dessous, elles se lairroient plustost mourir de faim que l'abandonner. Bref, chacune d'elles estant soigneuse à son ouurage, qu'elles ne peuuent endurer en leur compagnie quelques vnes qui ne fassent rien, c'est pourquoy elles chassent hors les frelons, qui ne trauaillent iamais, ne seruent qu'à gaster le miel & le deuorer, elles hayent sur tout mauuaises senteurs, & ne volent iamais contre la lumiere, ny à la chair, ny au sang, ny à aucune graisse, se contentent seulement des fueilles & fleurs qui ont le ius odorant. Elles se delectent d'vn chant beau & plaisant, dont aduient que si elles sont escartées, facilement elles sont

Mœurs des mouches à miel.

rassemblées par le son doux d'vn bassin ou de petites cloches, ou en frappant doucement des mains l'vne cōtre l'autre. Bref, leur maniere & façon de viure est quasi admirable en nature, mais de laissant plus longue description d'icelle m'arresteray seulement à enseigner l'estat & office de leur gouuernement.

La maniere de gouuerner les mouches à miel toute l'année.

Chap. LXVII.



Eluy donc qui en a la charge sera soigneux premierement de leur pasture, qu'auons cy deuant mentionnée: visitera diligemment leurs ruches deux ou trois fois le mois, commēçant à la Prime-vere, iusques en Nouembre: car il n'y a tēps en l'année auquel il ne leur faille quelque chose: & si elles sont bien gouuernées, elles durerōt dix ans. Enuiron le mois de Mars les ouurira, & nettoyera auec vne plume assez forte & solide des rayons du miel, puis que l'on n'y pourroit penetrer auec la main, afin que toutes les ordures qui s'y sont amassées l'hyuer, soient mises dehors, & les araignées qui gastent tous les rayons, ostées, puis les parfumera tous de fien de bœuf brusle: car ce fien par vne certaine cognation est propre aux mouches. Mais cependant, auant que de manier les ruches, auisera que le iour precedent il n'ait eu affaire à femme, qu'il ne soit yure, & qu'il n'approche d'elle sans estre laué, net & bien vestu pareillement qu'il s'abstienne de toutes viandes sentans fort, comme sont toutes saleures & saumeures, & toutes choses sentans les aulx, oignons ou semblables choses qu'il ait en sa bouche quelque chose de bonne odeur par ce moyen elles l'aimeront de sorte qu'il pourra manier les ruches à son aise, sans que les abeilles luy nuisent ou l'offencent. En ce temps, parce qu'elles commencent à se multiplier & faire nouueau iettons, lesquels si tost qu'ils peuuent voler, ne demandent qu'à s'enfuir, pour ne demeurer auec les vieilles, & encores moins s'assuiettir à elles, il y faudra faire bon guet, & ce dés le matin iusques sur les deux heures apres midy, afin qu'ils ne s'enuolent ailleurs. Parquoy si l'on peut discerner leurs Roys sera bon leur oster les aisles: s'ils font souuent montre & semblant de s'en vouloir fuir auec leur compagnie: mesme ietter sur elles de la poussiere ou bien de l'eau: car par ce moyen on les gardera de s'en aller, & lors ne sortiront de leurs clos & limites de leur royaume, & ne laisseront aller leur troupe loin de soy ou bien sera bon apres qu'elles seront sorties, les estonner auec sōs de bassins ou de tets de pots cassez, en sonnant tout bellement, d'autant que plus le son est vehement elles se poussent plus haut en l'air, & s'esgarent plus loin, que s'il est doux & bas: aussi elles s'arrestent plus bas. Et si elles se vont asseoir à la prochaine brāche d'arbre, cōme vne grappe de raisin penduë sur vne brāche, les faudra amasser auec la main ou auec vne truelle dans vn pannier frotté de ius de melisse ou de goutte de miel, puis le mettre au rang des autres panniers ou pour auoir plustost fait, on couppera le rameau ou branche de l'arbre, & mettra l'on tout bellement toutes ses mouches dedans le pannier ou ruche apprestée, la bouche de laquelle on aura arrousé de vin, puis l'on la mettra sur vn ais en terre toute debout, tenant le dessus tellement clos que les mouches puissent entrer par l'ou-

Chasteté. Sobrieté. Netteté.

Roys des mouches à miel.

uerture qui est au dessous. Et si cét amas d'abeilles s'estoit mis en quelque creux ou creuasse d'vn tronc d'arbre, portez là vne ruche bien liée de tous costez, mesme au trou, & bouche auec herbes fort odoriferantes, & la passez sur le trou & ouuerture de ce creux, afin que conuiées du plaisir de cét odeur, elles y entrent auec leur contentement. Et si elles s'arrestẽt en lieu où la main ne puisse attaindre, & qui soit mal à propos, prenez vne perche, au bout de laquelle lierez vn panier ou corbeille arrousée de bon vin, & l'approcherez de ce ploton de mouches, lesquelles ne faudront d'y entrer, puis le portez pres des ruches: car elles s'y retireront aussi en peu de temps, ou pour le mieux on tiendra toutes prestes des ruches nouuelles pour les receuoir, quand on verra que les Roys nouueaux seront sortis auec leur ieune compagnie, laquelle sera bien vn iour ou deux amassée en trouppe à l'entrée de la ruche, & monstrent assez qu'ils demandent auoir vn lieu propre & particulier pour eux; & si celuy qui en a la charge leur en baille vn, ils se contenteront de demeurer en ce lieu.

L'on cognoistra que cette nouuelle compagnie voudra sortir par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches trois iours auant qu'elle vueille sortir, comme si vn camp de gens de guerre vouloit desloger, & pour ce cognoistre, l'on mettra au soir l'oreille à chacune ruche pour entendre ce bourdonnement.

Guerres entre les mouches à miel.

Vray est que quelquesfois ce bruit & bourdonnement donne indice de quelque combat ou sedition esmeuë entre nouueaux iettons, à quoy il faut bien obuier: : car par telles guerres intestines & domestiques toute la trouppe defaudroit & s'anichilleroit bien tost. On appaise facilement les combats en leur iettant vn peu de vin cuit, ou de vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur familiere aux mouches, appaiseront leur fureur. Et si tu t'apperçois que tels combats continuent, tu dois tascher à tuer les Roys qui sont cause de telles seditions. La maniere de les tuer est, que tu obserues quand toute la trouppe sera sortie des ruches & amassée sur la prochaine branche d'vn arbre & regarde si tout le ietton des mouches pend à la brãche comme vne grappe de raisin, & elles sont ainsi, c'est signe qu'il y a là vn Roy seul, ou s'il y en a d'auantage & sont d'accord, alors les laisseras ainsi tãt qu'elles retournent en leur ruche. Mais si toute la trouppe s'est partie en plusieurs plottons, il ne faut douter lors qu'il y a plusieurs Roys, & qu'ils ne sont d'accord. Or là où tu verras les mouches plus ramassées & en plus grosses trouppes, là tu dois chercher le Roy, & oindre ta main de ius d'herbe de melisse ou de miel, afin qu'elles ne s'enfuyẽt quand tu les toucheras, & chercher parmy elles auec les doigts iusques à ce que tu ayes trouué le Roy qui est autheur de la guerre, lequel tu dois tuer & mettre hors. Or tu pourras par ce moyen discerner les Roys des autres, parce qu'ils sont vn peu grands, plus longs, les iambes plus droites & hautes, les aisles moindres de belle couleur & nets, polis, sans poil & aiguillon; si quelqu'vn ne vouloit dire, qu'vn poil gros qu'ils ont au ventre, soit leur aiguillon, duquel toutesfois ils ne piquent point pour mal faire. L'on trouue aucuns Roys qui sont noirs & velus, hideux à voir, & tels sont les pires, & pour ce doiuent estre tuez, encores qu'il n'y ait combat entre les nouueaux iettons. Par ainsi il ne se faut estonner si les abeilles en sont si assottées & amoureuses que pour les deffendre elles exposent volontiers leur vie contre tous les ennemis qui les viennent assaillir, sans l'obeyssance incroyables qu'elles luy prestent.

Tuer les Roys des mouches à miel.

Les marques du Roy des mouches à miel.

Les ruches qui seront preparées pour receuoir les nouueaux iettons, doiuent estre frotées d'herbes cy deuant descrites & arrousées de gouttes de miel, pour les y contenir plus facilement. En ce mesme temps de Prime-vere suruient aucunefois que pour l'incommodité de l'hyuer precedent, ou par maladie, le trouppeau des mouches s'appetisse & diminuë en vne vieille ruche, lequel faudra reparer & remplir par vn nouueau ietton: tuer le ieune Roy d'iceluy, afin que les ieunes habitent en paix auec leurs meres. Et si l'on n'a nouueaux iettons pour y remettre, on peut amasser la trouppe de deux ou trois ruches ensemble, & auparauant les arrouser de quelque douce liqueur, puis les enclorre en vne ruche, & leur bailler à manger là dedans, iusques à ce qu'elles s'y accoustumét, & les tenir trois iours enfermées, & laissant des petits trous pour auoir l'air. Et s'il aduient que le Roy des vieilles mouches que nous aurons laissé vienne à mourir, faudra choisir vn Roy aux autres ruches où il y en a plusieurs, lequel on leur baillera pour gouuerner. Et au cas qu'on n'eust le moyen, ou qu'on ne voulust amasser les nouueaux iettons d'autres ruches, faut rompre toutes les chambrettes & loges des Roys nouueaux, afin que les nouueaux iettons qui seront dans la ruche ancienne ne s'aillent pourmener, ains demeurent sous l'obeyssance des vieux Roys, ce qu'elles sont forcées de faire n'ayant point de chef, & se tenant auec les meres.

En saison pluuieuse, qui est de longue durée, parce que les abeilles ne peuuent sortir hors de leurs ruches pour aller querir leur pasture, & en apporter aux nouueaux iettons, ne faut faillir leur fournir du miel, iusques à tant qu'elles se puissent pourchasser dequoy viure & faire leurs rayons : car autrement en auriez bien tost la fin, ainsi que souuentefois on l'a veu aduenir.

Durant l'Esté l'on doit amasser le miel, dequoy parlerons cy apres, & ce mesme temps de dix en dix iours ouurir les ruches, & les parfumer auecques fien de bœuf, puis les refroidir en arrousant les parties de la ruche qui sont vuides, y iettant eau bien fraische, & pareillement les nettoyer & oster les tignes s'il y en a, puis les laisser voltiger sur les fleurs, & lors ne leur faut rien oster, afin qu'on ne les ennuye & fasche trop souuent, & s'enfuyent par desespoir. Sur la fin de l'Automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau iour, chaud & serain · & si en ce temps l'on trouue quelque rayon non encore recueilly & vendangé, & lequel fust maigre n'en faut faire mourir les auettes, ainsi que font plusieurs plustost pour les sauuer, arrouser d'vne petite escouuette baignée en eau miellée ou en lait, les ayant assemblées auec le parfum, puis les tenir fermées dãs leur ruches: car durãt l'hyuer il ne les faut ouurir ne toucher, mais tenir closes par dedans iusques aux rayons & bien couuertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de lut & bouze de bœuf meslez ensemble, & ne leur laisser que leur entrée & issuë : mesmes combien que les ruches soient à couuert, Toutesfois il les faut encores couurir de chaume & branches. & entant qu'il sera possible, en garder de froid & vents qu'ils craignent & abhorrent sur toutes choses, pouruoir aussi que les pluyes & neiges ne les endommagent, faire prouision de ius de melisse, eau miellée, eau succrée, ou laict, ou autre liqueur qui leur soit conuenable, dans lesquelles liqueurs faudra tremper de la laine pure & nette, sur laquelle les mouches succeront la liqueur. Et afin qu'en hyuer elles n'endurent faim, ou qu'elles ne mangent le miel qu'elles feront & qu'on leur aura laissé, sera bon leur bailler à l'entrée des ruches, dans des pe-

tits tuyaux & canaux faits de canne, de sureau, de fer ou de plomb, tellement accommodez que les auettes ne se noyent en beuuant: des figues seiches, pilées ou trempées en eau, ou du vin cuit. Il sera bon aussi leur bailler des raisins de cabas vn peu pilez & arrousez d'eau, ou bien des raisins de Corinthe, pilez auec fort bon vin boüilli ensemble, ou des abricots secs pilez auec miel & meslez parmi en boüillie, ou des torteaux faits de raisins de corinthe bien meurs, figues des meilleures & vin cuit meslez ensemble, ou bien par l'entrée des ruches leur ietter quelques liqueurs douces auecques des syringues, comme du lait, & sur tout celuy de chéure pour estre le meilleur que tous autres, pour soustenir la disette & pauureté du temps iusques au Printemps.

Dans les rayons se treuuent bourdons ou frelons semblables aux mouches: mais plus grands, lesquels encores qu'ils soient inutiles, d'autant qu'ils n'amassent point de pasture & mangent celle que les autres apportent, toutesfois ils seruent de quelque chose: car ils couuent les semences, desquelles sont faites les petites auettes. Parquoy ne les faut tuer tous, mais en garder vn certain nombre, afin que les abeilles ne deuiennent paresseuses.

Les remedes des maladies, ausquelles sont suiettes les mouches à miel.

CHAP. LXVIII.

LA mouche à miel est sujette à la peste, à laquelle n'y a plus souuerain remede, que de transporter bien loin les ruches. *Maladies des mousches à miel.*

Elles sont molestées du flux de ventre au commencemēt du nouueau temps quād le tithymale fleurit & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent auidemment & de grand appetit, pour auoir enduré la faim tout l'hyuer, & sont ainsi conuoiteuses de manger de ces nouuelles fleurs, comme les autres de pommes nouuelles, dont aduiēt qu'elles en meurent tost, s'il n'y est promptement pourueu, de sorte qu'en aucuns endroits d'Italie où les ormes viennent à plant, les mouches à miel n'y peuuent estre de durée. A ceste cause il faut subitement remedier à ce flux de ventre, auec escorce ou graine de pommes de grenade pilez & passez par l'estamine, puis meslez auec du miel & arrousez de bō vin doux ou bien auec des raisins de damas ou de Languedoc secs, pilez & meslez auec bon vin doux ou auec hydromel, auquel ait boüilli rosmarin ou bien auec des figues de Marseille, qui ayent longuement boüilli auec l'eau, le tout baillé dedans les augets & canaux faits de bois, afin qu'elles en picquent & boiuent. *Flux de ventre.*

Les mouches sont aucunefois malades, quand tous les ans continuellement il est beaucoup de fleurs, & les mouches s'estudient plus à faire du miel que de petites mouches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & trauail, & parce que celles qui demeurent ne sont rafraischies & repeuplées des ieunes, elles perissent toutes. Parquoy quand au nouueau temps les prez & champs sont couuerts de fleurs, il sera bon de trois iours en trois iours boucher les entrées & saillies des ruches, en y laissant seulement des petits trous, par lesquels toutesfois les mouches ne puissent sortir, afin qu'elles soient destournées de faire du miel, & quand elles verront ne pouuoir remplir toutes les cires de miel, elles fassent des ieunes mouches.

Si les poux ou tignes, qui sont engendrez de leur ordure les affligent, faudra *contre les poux & tignes*

faire parfum de rameau de grenadier, & de figuier sauuage.

Chaleur, ou froideur. Elles deuiennent tabides & toutes desseichées, apres auoir enduré trop grande chaleur ou froideur. Ce que l'on cognoit euidemment: car l'on voit souuent les vnes qui portent hors de leurs ruches le corps des autres qui sont mortes, les autres sont là dedans tristes sans faire bruit, comme en dueil publié.

Combat de iettons. Quand cela leur suruient on leur fera pasture de miel cuit & battu auec noix de galle, ou roses seiches.

Vous appaiserez le combat des iettons contre iettons, en leur iettant vn peu de poudre menuë, ou de vin cuit, ou du vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mouches, appaiseront leur fureur.

Mouches cruelles. Les mouches cruelles & rigoureuses seront appriuoisées par frequentes visitations.

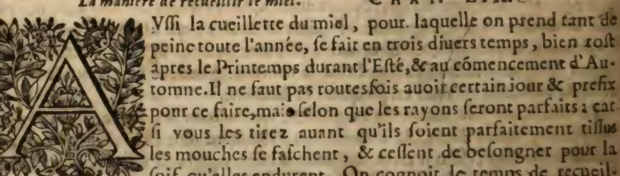
Rayons corrompus. Quelquesfois il y a tant de rayons faits, que par defaut de mouches ils demeurent vuident, dont aduient qu'ils se pourrissent, & gastent le miel pour leur pourriture, qui est cause de faire mourir les mouches. Pour remedier à ce, faut mettre deux iettons en vne ruche, ou trancher, les rayons corrompus auec vn ferrement bien trenchant & bien affilé.

Contre les papillons. Les papillons qui aucunefois se cachent dedans les ruches, & tuent les mouches, seront occis, si quand les mauues sont en fleur, & qu'on en a grande quantité, l'on met au soir entre les ruches vn pot d'estain haut & estroit, & au fond vne lumiere ardante: car incontinent tous les papillons voleront & accourront à l'entour de la lumiere, & en volant à l'entour se brusleront: car ils ne pourront facilement du bas estroit reuoler en haut; n'aussi s'esloigner du feu estans enclos dedans ce pot d'estain.

Bourdons. Pour tuer les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand viendra sur le soir arrousez quelques couuercles de vaisseaux, que mettrez pres des ruches, les bourdons auoleront tous à ces couuercles pour se rafraischir & estancher leur soif acquise pour auoir trop mangé de miel, par ce moyen il sera facile de les tuer; & ne craignez qu'ils vous piquent ou assaillent, car ils n'ont point d'aiguillon.

La maniere de recueillir le miel. CHAP. LIX.

Miel à recueillir.



AVssi la cueillette du miel, pour laquelle on prend tant de peine toute l'année, se fait en trois diuers temps, bien tost apres le Printemps durant l'Esté, & au cõmencement d'Automne. Il ne faut pas toutesfois auoir certain iour & prefix pour ce faire, mais selon que les rayons seront parfaits: car si vous les tirez auant qu'ils soient parfaitement tissus les mouches se faschent, & cessent de besongner pour la soif qu'elles endurent. On cognoit le temps de recueillir le miel, quand les mouches ne font plus de bruit: mais font vn murmure doux & delié, si les trous des vaisseaux sont estouppez de cire par dessus, si les mouches chassent les frelons dehors, qui sont semblables aux mouches, mais plus grands; bestail inutile & sans industrie, car ils n'amassent point de pasture & mangent celles que les autres apportent. L'heure de prendre les rayons est communément le matin: car il n'est bon de les fascher & tourmenter sur le chaud du iour, & ce auec deux ferremens ou

Frelons.

couſteaux, l'vn deſquels ſera long & eſtroit aucunement, & ſeruira à trancher les rayons, l'autre pour ratiſſer & tirer dehors les ordures qui y ſeront tombées. Sera bon de moüiller ſouuent ces deux ferremens en eau, afin que la cire n'y tienne, & que les mouches qui ſont demeurées ne ſoient bleſsées. Il ne faut du tout vuider les vaiſſeaux, ny prendre tout le fruict, mais en laiſſer la dixiéme ou (comme les autres diſent) la cinquiéme partie, tant au Printemps qu'en Eſté & en Automne les deux parties : & en prendre la troiſiéme ſeulement, car par ce moyen elles ne ſe faſcheront, & auront dequoy manger abondamment. La cueillette plus commode & raiſonnable eſt, que des rayons plus meurs & parfaits l'on en prenne non plus que les deux tiers. Si la ruche eſt demie de miel on en tire la moitié : s'il y en auoit moins que la moitié, l'on n'en tire point qu'auec diſcretion telle qui ſera requiſe. D'auantage, il faut les faire ſortir auec fumée de fien de bœuf ou auec le parfum de veſſe de loup ou galbanum ou de mauue ſauuage, & du ius de ceſte meſme herbe ſe doit frotter & oindre celuy qui cueillira le miel pour ſe garder qu'il ne ſoit picqué ou pour s'aſſeurer, d'auantage prendra vn maſque auec deux lunettes aux trous des yeux & vn linge entortillé au col & autour de la teſte, & doit auoir des gands aux mains pour les chaſtrer & manier à ſon aiſe, ou pour le mieux auoir vn capuchon de toile pour enuironner toute la face, fait d'vne rets tres-ſubtile, comme vn reſeul : car par ce moyen l'homme verroit à ſon aiſe ce qu'il feroit, & ſi ne ſeroit point moleſté des autres. Or encores qu'on oſte aux auettes leurs ouurages de miel & cire, ne les faut ruer ny chaſſer au loin, ſi poſſible eſt : mais les garder pour en tirer encore du profit par apres, & encor qu'on en eſperaſt profit pour leur vieilleſſe, ne faut pour cela vſer d'vne ingratitude cruelle à leur endroit que de les maſſacrer. Auſſi au pays de Toſcane en recognoiſſance de la beneficence des pauures beſtelettes, eſt deffendu ſous grandes peines de tuer les abeilles, tandis & ſi longuement qu'on les pourra maintenir en vie. Sera bon donc pour les contregarder lors qu'on chaſtre leurs rayons les parfumer tellement, qu'elles ſe retirent en quelque coin vers le milieu du couuercle de leur ruche ſans en ſortir ou les faire ſortir : le couuercle de leur ruche oſté, en liant vn ſac à la bouche de la racine, puis parfumant les mouches par deſſous, ainſi elles ſe retireront toutes dans le ſac meſme, lequel faut lier & le poſer à terre, tandis que l'on tire le miel à ſon aiſe, puis mettre le ſac à la bouche du vaſe, & remettre le couuercle, ainſi les mouches rentreront & retourneront à recommencer leur beſongne, ou bien mettez aupres la ruche que voulez chaſtrer vne autre ruche vuide, laquelle ſera parfumée & entourée d'herbes odoriferantes, & aura vn trou en ſon couuercle de la grandeur de la main, fait en rond, afin que les mouches y entrent, ayant mis fin au baſtiment de leurs rayons iuſques aux ſommets de leurs ruches, & au deſſous iuſques à plus de la moitié de la ruche. Par ce moyen oſterez & chaſtrerez tout à voſtre aiſe le miel que trouuerez dans la ruche ſans en rien perdre, puis qu'on le peut tirer commodément à toute heure que l'on veut, ſans endommager les rayons, ſans faſcher ny deſtourner aucunement les abeilles en les parfumant, pour les faire aſſembler par tas en quelque coin, ou les contraindre de s'enfuir ailleurs. Les rayons oſtez ſeront tranſportez au lieu où l'on voudra faire le miel, & de ce lieu eſtouppez les feneſtres, afin que les mouches n'y puiſſent entrer : car elles chercheront diligemment les richeſſes qu'elles auront perduës,

si elles les trouuent, les consumeront, pour à quoy obuier à l'entrée de ce lieu, faudra faire de la fumée, qui chassera celles qui tascheront d'y entrer.

Pour faire le miel & la cire. CHAP. LXX.

Faire miel & cire.



Faudra faire le miel le iour mesme qu'on aura tiré les rayons pendant qu'ils sont tiedes & vn peu chauds : & pour ce faire on mettra les rayons l'vn contre l'autre dans vn panier de saulx ou d'osier, tissus assez clair, ressemblant à vne chausse d'hypocras, apres auoir premieremét nettoyé les rayons des semences des petites mouches, & de toute autre ordure ; & quand le miel sera coulé par panier en vn bassin qu'on aura mis dessous, on le mettra en vn vaisseau de terre, qu'on laissera quelque peu de temps ouuert iusques à ce qu'il ait boüilli là dedans & escumé, puis on tirera les pieces & lopins des rayons qui seront demeurez dans le panier, & le pressurera-l'on, dont sortira encores du miel, qui ne sera si bon que l'autre, lequel sera bon de mettre à part, afin que celuy qui est tres-pur & tres-bon, ne soit corrompu par cestui-cy. Apres qu'on aura bien pressuré le demeurant des rayons, & laué fort en eau douce, on les iettera en vn vaisseau d'airain auec de l'eau, puis on les mettra sur le feu lent pour les faire fondre. Ceste cire ainsi fonduë, on la coulera en la respandant sur de l'eau, apres on la refondra, & auec de l'eau on la mettra en telle forme que l'on voudra.

Les marques de bon miel. CHAP. LXXI.



Le bon mesnager fait profit de tout, & en tout ce qu'il peut cognoistre estre necessaire à l'augmentation de sa maison. Or ie puis bien affermer que peu de choses se trouuent en la Maison Rustique qui soient de plus grand rapport que le miel. Aussi voyons nous quel trafic en font les Espagnols, qui pour l'incommodité de leur pays, n'ayans autre moyen de s'enrichir, font amas de mouches à miel, pour en tirer quantité de miel: autant en font ceux des enuirons de Narbonne, lesquels nous enuoyent grande quantité de miel blanc, que nous faisons seruir à nostre vsage. Or ie conseille à ceux qui font ce trafic, qu'ils ne fassent cueillette que de bon miel: car la peine & frais ne sont moindre à nourrir & entretenir mouches meschantes, que les bonnes.

Marques de bõ miel. Les marques donc de bon miel sont, que le miel soit de couleur fauue, d'odeur plaisant, pur, net & luisant de toutes parts, doux & fort gracieux au gouster, & ce neantmoins ayant quelque acrimonie, d'vne consistance moyenne entre liquide & espaisse; au surplus en soy si bien vni, qu'esleué en haut auec le doigt il garde sa continuité en façon d'vne ligne directe sans interruption aucune : car telle interruption demonstre trop grande espaisseur ou liquidité ou mixtion inesgale au miel: qu'il ne soit long à cuire, & qu'en cuisant il iette fort peu d'escume: sur tout qu'il n'ait la senteur du thym trop excessiue, encores que ie sçache que d'aucuns en font grand cas. Celuy qui est recueilli en Esté ou renouueau est beaucoup meilleur que celuy d'Hyuer.

Miel blãc. Le miel blanc n'est de moindre bonté que le fauue ; moyennant qu'il y ait les autres marques de bonté ; qui est celuy que les Espagnols & ceux de

Narbonne nous enuoyent, qui est fort blanc, assez ferme & dur : & pour ce regard meilleur sans comparaison que toute autre sorte de miel. Le miel tant plus il est *recent* tant meilleur est, au contraire du vin qui est plus recommandable par son antiquité que nouuelleté. Faut aussi remarquer cela au miel, que comme le vin est meilleur au milieu du tonneau, & l'huile au dessus, aussi le miel vaut mieux au fond, car d'autant que le miel est plus ferme & pesant, d'autant est meilleur, parce qu'il est plus doux. *Miel recent.* *Vin vieil.* *Miel est fort bon au fond du tonneau.*

L'vsage du miel est fort necessaire à plusieurs choses, il prolonge la vie aux vieilles gens, & à ceux qui sont de froide complexion : qu'ainsi soit, nous voyons que la mouche, qui est vn petit animal, foible & delicat, vit iusques à neuf ou dix ans, parce qu'elle se nourrit de miel. La nature du miel est telle qu'il empesche la pourriture & corruption : c'est pourquoy l'on en fait des gargarismes pour nettoyer & deterger les vlceres de la bouche. L'on fait de l'eau d'istilée de miel, qui fait renaistre le poil tombé, en quelque partie du corps que ce soit. *Vertus du miel.* *Longue vie de la mouche à miel.* *Eau de miel distilée.*

La maniere de preparer diuerses sortes & diuerses compositions de miel.

CHAP. LXXII.



E miel à telle vertu qu'il contregarde & deffend les choses de corruption & pourriture, qui est cause que quand l'on veut garder quelques racines, fruicts, herbes & principalement le ius, l'on a accoustumé les confire en miel, d'où vient que nous appellons miel violat, rosat de raisins de damas, de meurte, d'anacarde, de buglose & autres semblables qui sont faits auec le ius & miel, desquels nous parlerons seulement en ce passage.

Le miel violat, rosat, buglosat, mercurial & authosat, autrement dit de rosmarin sont tous preparez de mesme sorte. Prenez ius de roses recentes vne liure, miel blanc pur & premierement cuit & dispumé dix liures, faites le tout boüillir ensemble dans vn chauderon sur le feu clair quand il commencera à boüillir, adioustez quatre liures de roses recentes encores vertes, decouppées auec cizeaux ou forcettes, faites le tout cuire iusques à tant que le ius en soit consumé en remuant souuent auec vn baston. Ce fait coulez-le, & mettez en vaisseau de terre, pour y estre gardé, car auec le temps il deuient meilleur. Autrement, & pour le mieux & plus frequent, pilez dans vn mortier roses recentes, adioustez pareille quantité de miel, & mettez le tout au Soleil l'espace de trois mois, puis les coulez & faites cuire à consistance de miel. Autrement prenez esgale partie de miel, & de plusieurs infusions de roses recentes, cuisez le tout à la consistance de syrop : tant plus y aura d'infusion de roses, tant meilleur sera le miel rosat, & celuy-ci est plus commode pour prendre par la bouche comme le premier & second pour mettre és clysteres : ou bien prenez miel recent & crud plustost que cuit ou legerement cuit, en y adioustant quelque quantité d'eau douce, roses rouges, recentes & seichées nouuellement à l'ombre leur ongle osté, la tierce partie du miel, mettez les ensemble en vaisseau de verre, ou de terre plombé qu'exposerez à vn Soleil ardant bien estouppé & remouuerez de trois en trois iours : ainsi preparerez commodément le miel rosat & anthosat, beaucoup mieux qu'és façons susdites. *Miel violat, rosat, buglosat, anthosat.*

Miel de meurte. Le miel de meurte est fait auec vne liure de ius de meurte, & deux liures de miel, le tout cuit à petit feu.

Miel de damas. Le miel de raisins de Damas est ainsi prespar é: Prenez raisins de damas nettoyez de leurs pepins, faites les tremper vingt quatre heures en eau chaude, puis cuire à perfection; quand ils auront cuit, passez-les par vne estamine auec forte expression, puis faites les cuire à la consistance de miel.

Miel d'anacarde. Le miel d'anacarde se fait ainsi; Pilez certain nombre d'anacardes, laissez-les tremper l'espace de sept iours en vinaigre, au huitiéme faites les cuire à le consomption de la moitié, puis passez-les par vn linge: le ius soit cuit auec pareille quantité de miel.

Hydromel vineux. La maniere de faire Hydromel vineux: Prenez miel vne partie, eau de pluye six parties: mettez le tout ensemble dedans vn petit tonneau bien poissé & bien estouppé par dessus, à ce qu'il n'ait air aucun, puis exposez-le à vn grand Soleil tel qu'est celuy de Iuillet, hors de toute pluye, & l'y laissez enuiron quarante iours, à la charge toutesfois que retourniez le tonneau de huit en huit iours afin que la chaleur du Soleil penettre de tous costez. Pour le rendre de plus grãde vertu seroit bon au temps des coings y mesler ius de coin, la quarte partie du miel, à sçauoir pour vne liure de miel, vn quarteron de ius de coin. Aucuns auant que de mettre l'eau & le miel dedans le tonneau les font boüillir sur vn feu clair, ou de charbon sans fumée, escument le miel & le laissent boüillir iusques à tant qu'il soit cuit, & prennent la cognoissance de sa cuisson par vn œuf qu'ils iettent dedans, lequel s'il nage par dessus, c'est signe qu'il est cuit s'il va au fond, n'est pas cuit.

Mede. Meteglin. Les Polonois, Moscouites & Anglois font vn breuuage ayant forme d'hydromel, lequel est beaucoup plus plaisant & plus sain, que plusieurs vins genereux, qu'ils appellent Mede. Ils prennent vne partie de miel, & six parties d'eau de pluye, ou de riuiere, ou de fontaine, font le tout boüillir ensemble, & en boüillant l'escument soigneusement quasi à la consomption de la moitié du tout, estant refroidy le mettent dedans vn vaisseau à vin, puis adioustent six onces de leuain, ou de biere, ou d'ase, pour le faire esboüillir & depurer, & pendent dans le vaisseau vn noüet plein canelle, de poyure, gingébre, graine de paradis, & cloux de girofle, mesmement iettent dedans le vaisseau vne poignée de fleur de suzeau: exposent le vaisseau au Soleil d'Esté l'espace de quarante iours, ou en Hyuer le mettent dans la caue. Ceste façon d'hydromel est fort souuerain pour les fiéures quartes, mauuaises habitudes du corps, maladies du cerueau, comme epilepsie, paralysie, esquelles le vin est deffendu.

Marsepans de miel. Les Prouençaux & Italiens font des marsepans auec miel & amandes en ceste façon: Prenez miel blanc trois liures, blanc d'œufs trois: battez le tout ensemble, auec vn pilon de bois dans vn bassin, iusques à tant qu'il acquiere vne couleur de lait, puis mettez le bassin sur vn feu de charbon, remuant le tout soigneusement auec le pilon, iusques à ce qu'il soit quelque peu espaissi: lors adioustez amandes douces pelées & fricassées: telle quantité que sera necessaire pour donner quelque consistance: estant encore chaud, estendez-le sur vn marbre ou table polie, formerez des marsepans qui seront singuliers pour nourrir les tabides, & faire cracher.

Les marques de bonne cire, & la maniere de preparer diuerses façons de cire.

CHAP. LXXIII.



Onne cire doit estre de couleur fort iaune, bien odorante grasse, legere, pure, ferme, bien vnie, nette & purifiée de toute ordure. Celle est la matiere des autres cires qui sont artificielles & de diuerses couleurs qu'elle est la cire noire, rouge, verte & blanche.

Marques de bonne cire.

Cire noire.
Cire verte.
Cire rouge
Cire blanche.

La cire noire est faite auec cendres de papier bruslé; la verte auec mixtion de vrderis, autrement verdegris; la racine d'orchanette ou de cinnabre puluerisé. La blanche est faite en diuerses sortes, toutesfois la plus commune est telle : Faites fondre la cire en vaisseaux à ce propres, puis coulez la par vne estamine, afin de la nettoyer de toutes ses superfluitez, ainsi passée mettez-la sur vn feu lent de charbon dans vne grande poësle ou vaisseau de cuyure pour la tenir liquide & en chaleur; là aupres vous aurez vn ou deux grãds tonneaux en forme de cuuier de lexiue pleine d'eau fraischement tirée du puits, dans laquelle se baigneront deux volets rõds plats & espais de demy doigt en façõ de couuercles rõds, au milieu desquels sera fiché vn petit baston ou cheuille en forme de poignet, par lequel on pourra manier lesdits volets, vous tremperez ces volets bien arrousez premierement en eau dans le vaisseau où sera la cire fonduë, & incontinent les rapporterez pleins de cire dans l'eau en laquelle demeurera la cire qui aura adheré aux volets; vous amasserez cette cire, & estendrez chacunes pieces à part sur clayes couuertes de toile au grand Soleil du mois de Iuillet, sur lesquelles vous la laisserez iusques à tant qu'elle soit blanche. Cependant qu'elle sera au Soleil, s'il aduient que l'ardeur du Soleil soit tant vehemente, qu'il fasse fondre la cire estenduë sur ces clayes, faudra la souuent arrouser d'eau fraische, & par ce mesme moyen la deffendre des mouches à miel, qui y auolent de toutes parts pour en tirer le miel. Autrement faites cuire cire en eau tant de fois iusques à tant que la voyez blanchir : combien que ceste maniere de blanchir la cire n'est tant seure ny de tant petits frais que la premiere, parce que tant souuent fondre la cire diminuë beaucoup : mais la seicher au Soleil ne luy apporte grande perte ny diminution, comme vous le sçaurez à l'experience.

La bougie.

Pour faire bougie : Prenez deux liures de cire neufue, vne liure de bonne raisine, vn quateron de terebenthine, meslez & faites de la bougie.

Fin du second Liure.



TROISIEME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE

LE VERGER.

Des differences du Verger, & le pourpris du Iardin fruictier.

CHAPITRE PREMIER.

Verger. Preau.



IL y a trois sortes de vergers; l'vn appellé autrement le Preau, lequel consiste en vn champ feuté d'herbe verde, la fontaine au milieu, auec quelques plantes & branches par estages, soustenuës de charpenterie, sous laquelle grand nombre de personnes se peuuent mettre à couuert. De cette maniere, i'en ay veu à Basle, & plusieurs autres lieux d'Allemagne; & pour reduire le lieu en cette forme de verger, il le faut bien espierrer, & oster toutes mauuaises herbes iusques aux racines. Et pour oster le reste des racines desdites herbes entierement, faut verser eau boüillante par dessus, puis battre & fouler l'aire bien fort, & par dessus y ietter grande quantité de motteaux de terre pleine d'herbe verte, la terre estant au dessus, puis les trepigner aux pieds & passer legerement la batte par dessus, ensorte que peu de temps apres l'herbe commence à poindre & leuer comme petits cheueux, & finalement fait verger de plaisir pour les Dames, pour la recreation de leur esprit & leur deduit.

Sejour. Beau-regard.

L'autre maniere de vergor, est celle que nos anciens François, qui ont premierement escrit nos Romains & Histoires, ont pris & vsurpé pour vn lieu de plaisir aux Princes, qu'anciennement on appelloit Sejour, & maintenant Beau-regard. Lequel outre le bastiment Seigneurial bien comparty, persé & diapré, entouré de beaux fossez à eau de source viue, comprenoit haute & basse court, auec ses iardins à plaisir & à fruicts, taillis, garennes, viuiers, toute ce qui se voit de beau à vne Maison Seigneuriale.

Iardin fruictier.

La tierce maniere de verger, est celle que nous entendons dresser en cét endroit, que peut supléer le lieu du iardin fruictier pour vne maison de ménage, telle qu'auons deliberé de bastir & dresser, & en laquelle voulons auoir plus d'esgard au profit & moderée beauté qu'aux somptuositez non necessaires.

Suiuant donc nostre dessein & proiet cy dessus proposé; cét endroit re-

quiert

quiert qu'apres les iardins à potages & à fleurs, auec leur circonstances nous dressions vn verger pour les arbres fruictiers, contenant luy seul autant de largeur & espace que les deux autres iardins ensemble, sans autres allées entre deux & au milieu, que de l'interualle des arbres, tel qu'il sera dit cy apres, & sans autre culture d'herbe ou autres choses au dessous, dont vous puissiez esperer quelque profit ou amendement que du foin qui y croistra : car l'arbre fruictier ne veut auoir sa nourriture empeschée, ny emblée par la culture d'autres plantes qui luy sont à l'entour,& ne demande estre d'eschaussé en hyuer,cultiué par ses saisons, autrement ne rendroit aucun profit a son maistre.

L'assiette du verger doit estre sur quelque costau ou colline, plustost qu'en quelque campagne:car outre ce que telle assiette est mieux aërée plus amene & gracieuse pour l'agreable contemplation & perspectiue,& diuers contentemés qu'on y peut receuoir,encore les costaux sont plus capables pour y planter arbres fruictiers que la planure:car ceux qui sont en la plaine, s'ils sont plātezfort voisins se nuisent l'vn l'autre par leur ombrage;les autres au contraire(selon que le plant va en montant)sur passans d'arbre en arbre l'vn l'autre ne s'empeschent aucunement, & ne peuuent s'entrenuire. Doit estre aussi posé plustost vers le Septentrion que sur le regard du Midy,afin que des fenestres on puisse iouyr de sa gaillardise & beauté. Vray est que posé vers le Midy, seroit plus exposé au Soleil,la chaleur duquel est fort requise aux arbres fruictiers:mais la perspectiue n'en seroit si plaisante, outre qu'il seroit offensé & endómagé de la poussiere & ordure d'vne aire,lors que les bleds sont battus, si par cas il en estoit voisin.

Sur tout qu'il ne soit exposé au vent de Galerne qu'on appelle Neroëst,qui est entre celuy de l'Occident & du Nord,parce qu'il est fort ennemy de toutes sortes de plants, principalement des fleurs, lesquelles bruslent comme si le feu y auoit passé,à cause qu'il souffle du costé de la mer,participant aussi du Nord qui est fort aspre,non toutesfois si dangereux que deGalerne,lequel souffle vne fois l'année, principalement au Printemps, & gaste les fleurs de la cerise, & sur tout de la vigne quand il souffle, dont a esté fait ce carme Latin.

Væ tibi Galerna,per quem fit clausa taberna.

Sur tout que la terre où vous dresserez vostre verger ne soit marescageuse ny aquatique:car les fruicts en tel terroir ne viennent sauoureux,& ne sont de longue durée,doit aussi estre amendée vn an auāt qu'estre beschée,pour y faire pepiniere & bastardiere,& apres qu'elle sera pour la deuxiéme fois beschée & fumée ou marnée, il la faut laisser rasseoir, & prendre son fien & sa marne & par mesme moyen l'espierrer soigneusement.Et quand à la nature & bonté d'icelle, doit estre grasse au manier,noire en couleur,&qui s'esmie aisémēt en la frayant & remuant aux doigts,& point trop dure,argilleuse,croyeuse ny sablonneuse.

La closture du verger sera ou de haye viue, qui est à la verité la plus plaisante & agreable : mais plus profitable est celle de muraille, pour estre plus forte bastie en moins de temps,laquelle peinte & accoustrée gentiment,ne donne guere moindre plaisir que la haye, si n'aimez mieux la faire de fossez rehaussez de haye viue, le tout selon la commodité du lieu & reuenu de la maison, hors ce neantmoins de la voye de tout bestail,& ou nul-homme puisse entrer,sinon par la porte, encores que la muraille soit la plus asseurée closture, plus forte bastie en moins de temps, & plus profitable. Et parce que le verger est du tout dedié pour planter,enter & transplanter les arbres en iceluy,nous disposerons certai-

nes places où commodément la pepiniere est bastardiere pourra estre mise, laquelle pepiniere sera comme vn magazin de plants, pour equiper & fournir le verger à tous besoins.

Sommaire de ce qui sera traité en ce troisiéme liure Nous semerons premierement la prepiniere du costé de l'entrée d'iceluy verger & tout ioignant dresserons la bastardiere ou serons plantez les sauuageaux pris en icelle pepiniere, pour estre puis apres entez en leur temps. En l'autre costé nous planterons les fruicts à noyaux,& de là nous transplanterons & enterons en diuerses manieres. *Bastardiere.* Au delà de ces deux grandes aires separées d'vn grand chemin, nous allignerons & ordonnerons nos grands arbres, & au bout d'iceux nous piquerons nostre oseraye, qui pourra pour sa commodité receuoir la fraischeur de quelque petit ruisseau.

La pepiniere qui est la plante d'arbres par pepins ou semence. CHAP. II.

LEs arbres viennent & sortent de terre ou sans culture, ou auec culture & artifice des hommes, de ceux qui viennent par l'industrie & artifice de l'homme, les vns viennent de graines, à sçauoir de pepins ou de noyaux semez & fichez: les autres de reiettons & petits pions sursaillans de la racine au pied de l'arbre,ayans leurs cheueleures deracines formées à part, Aucuns viennent de bouteure, cóme de sciós ou de prouins ou de rameaux, aucuns de prouignage,par especial l'arbre estans encore ieune & ployable:les autres sont entez les vns sur les autres. Nous parlerós premieremét comment il le faut faire venir en la pepiniere de leurs graines,& ainsi consequemment nous traiterons des autres façons de faire venir arbres.

Donc pour dresser vostre pepiniere de poiriers,pommiers, coigniers, & autres arbres à pepin, vous ferez bescher bien en fond vn grand quarreau en bonne terre,& bon solage : & s'il est possible dés l'hyuer precedent que vous voudrez semer,afin que le terroir soit disposé, & presque demy, l'entremeslerez de bon graissin, qui se puisse meurir & pourrir auec la terre, & se garder par gros seillons,iusqu'au temps des cidres, qui est en Septembre & Octobre, auquel temps prenez du marc desdits fruicts à l'issuë du pressoir ou peu apres auant que les pepins en soient corrompus, & les frottez & essayez tresbien entre les mains, estendez & esquarrissez vostre gueret bien vni, & dressez vostre quarreau par planches larges de quatre pieds ou enuiron, les raises entre deux à ce que l'on les puisse sarcler d'vn costé & d'autre, sans pietonner par dessus. Ce fait, semez y iceluy marc;de façó que la terre en soit legerement couuerte, puis le couurez tresbié de la terre qu'aurez leuée en faisant les raises d'étre les planches, & hercez auec vn rateau par dessus,à ce qu'iceluy marc s'espande& ne soit emoncelé.

Autrement, faites seicher les pepins dessusdits, & les gardez iusques à l'hyuer ensuiuant,puis enuiron la S. André ou au commencement du Printemps semez les, comme dit est, sans leuer guere de terre des raises, quand vous taillerez vos planches & les hercez auec le rateau vn peu par dessus, & y iettez force espines & rameaux assez clairs apres qu'aurez semé, afin que les poulailles ou les pourceaux n'y fassent aucun dommage. Quand les pepins auront leué,& serons creux d'vn an, ostez & sarclez leur tous les bourriers le plus souuent que pourrez, & ne laissez croistre vne seule herbe en hauteur apres eux, de crainte que si vous arrachiez vne herbe dure & ià grande, par mesme moyen n'arrachiez le petit pepin & semence de l'arbre. Arrousez-les quand l'Esté sera sec, & cómen-

cez à les esflaguer & esmonder afin de leur accoustumer la sarpe, & que leur suc s'adresse à vn tronc seul non à plusieurs, puis les arrachez vers l'Hyuer, auant qu'ils ayent recommencé à bourgeonner, pour transplanter & remuer en la bastardiere. Pour les faire plustost boutter & saillir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau ou en laict l'espace de deux ou trois iours : & faut icy entendre que la graine ou pepin de meurier, ne vient ou croist si tost, & ne produit si bon fruict que celle du figuier.

Pour semer l'orme, l'on amasse son pepin auant que l'arbre soit vestu de fueilles qui est au commencement de Mars, alors que l'ormeau commence à iaunir, puis on le seiche deux iours entiers à l'ombre, & apres on le seme en terre assez ferme à la profondeur d'vn poulce, & l'arrouse l'on souuent si les pluyes ne viennent. *Semer l'orme.*

L'on seme le laurier vn pied auant en terre, & quatre grains ensemble, & vn an apres l'on le replante ailleurs : & autant en fait-on de toutes graines semblables, comme de cyprez, meurtes & autres. *Semer laurier.*

La plante à noyau. CHAP. III.

POur vos plantes à noyau, comme d'oliuiers, cerisiers, pruniers, amandiers, peschiers, chastagniers, grenadiers, (si tant est que le grenadier doiue estre plustost sensé entre les fruicts à noyau qu'entre ceux à pepin) auant-peschiers, palmiers, faites seicher les noyaux frais tirez de fruicts que voudrez ficher en terre quand le Soleil ne sera trop aspre, à l'ombre d'iceluy, & les faites auparauãt tremper trois ou quatre iours en du laict ou des l'eau, puis les fichez en terre. Ce que ferez non plustost qu'au commencement de l'hyuer pour les voir soudre au renouueau : car si vous les fichez auant l'hyuer ils pourront germer & leuer auant la venuë d'iceluy, & ainsi tendres nais qu'ils seront n'auront force pour resister à la rigueur & inclemence des froids: Et si pour vostre aisance vous les voulez enter en leur bastardiere mesme, c'est à dire, au lieu où les aurez premierement fichez, & où ils auront leué sans les transporter ailleurs, mettez ou fichez en chacun trou trois, quatre ou cinq noyaux : & si tous leuent & y ont pris racine, n'en laissez que le plus beau pour enter sur le lieu, & arrachez les autres pour les transplanter ailleurs. *Plante de noyau.* *Gueret de la plante à noyau.*

En quelque temps que ficherez vos noyaux, voyez que ce soit en vn bon gueret, & bien profondement besché, & mettez force menu fumier parmy, seul ou meslé auec poussiere ramassée és chemins & les fichez trois doigts dans terre, & à demy pied loin l'vn de l'autre les arrousez trois fois le mois, principalement en Esté quand il fera sec, & les sarclez vne fois le mois. Sur tout fichez les en beau lieu & bien exposé au Soleil, si en voulez auoir vn fruict bien nourry & plaisant au goust: autrement s'ils sont fichez en lieu ombrageux, qui neantmoins soit de bon gueret, le fruict en pourra estre beau, mais assez mal gracieux au manger. Quant les noyaux plantez auront pris pied & quelque peu de nourriture, arrachez enuiron l'Aduent ceux que voudrez transplanter, & leur espointez les racines, & les esbranchez auant que les poser ailleurs. Et nottez que les replanter deux fois rend les sauuageaux de franche condition & meilleurs, & les auantage grandement.

Et quant au particulier de chacun noyau, & comment il les faut ficher, est de sçauoir que les grosses noix, toutes manieres de pesches, persigues, amandes, chastaignes, mesmes abricots, & singulierement les bois, viennent francs, fichez *Grosses noix. Pesches. Persigues. Amandes. Chastaignes. Abricots.*

le noyau, pourueu qu'ils trouuent aussi bonne terre, & aussi beau solage que font les arbres, dont les fruicts desdits noyaux ont esté tirez.

Persiguier

On fiche le noyau de persiguier en lieu froid, vn pied profõd en terre la pointe dessous, à vn pied loin l'vn de l'autre, & ce en Nouembre és lieux hauts, & en Ianuier és lieux bas.

Guindolier ou iuiubier

Le noyau de guindolier, autrement dit de iuiubier, se fiche à la maniere & façon du persiguier, mais il est tard à leuer & croistre.

Prunes.

On fiche aussi les noyaux de prune en terre grasse vn pied de profond, & ce en Nouembre & Féurier: & les replante-l'on en mesme mois en trous & fosses ny trop larges ny trop profondes.

Pin.

Les noyaux de pin se fichent en lieux froids en Féurier & Mars, ou enuiron la cheute de la põme de pin, ou peu apres en fosses bien beschées & bon gueret: & ne doit-on rompre la pomme à force, ou auec aucun ferrement pour auoir les noyaux, ains attendre qu'elle soit esclose & entrebaillée: & faut faire tremper les pignons trois iours auparauant que les ficher, & en ficher sept ensemble. Aucuns les mettent en petits paniers, & les couppent quand ils sont nais. Ils ne demandent d'estre transplantez, & s'il aduient qu'ils soient transplantez, se faut donner de garde en les arrachant d'offencer leur racine maistresse.

Noisilles. Pesches. Auberges Gros abricots.

Les noisilles & prunes de toutes sortes, pesches, auberges & gros abricots en quelque bonne terre & solage qu'en mettiez les noyaux, ne viennent du tout semblables au fruict des arbres, dont elles ont esté cueillies, parquoy veulent estre entez en leur bastardiere.

Noyau de datte.

Le noyau de datte, qui fait la palme, se fiche le gros bout aigu contremont deux coudées profond en terre, & en lieu amendé de fien de chéure, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an l'on luy respande du sel à l'entour, & que l'on le transplante.

Graine de limons, citrons, oranges, poncilles.

Les grains de limons, citrons, oranges, poncilles & semblables, comme a esté dit au second liure, se piquent en couches bien preparées & fumées, enuiron le mois de Mars, & le bout le plus aigu contremont, à demy pied loin l'vn de l'autre, & d'vn doigt & demy profond en terre, & veulent estre souuent arrousées, puis quand ils sont creus d'vn pied, replantez-les aupres d'vne muraille, en aspect du Midy; & en hyuer & quand le temps est haitteux, les emmantelez & affublez ainsi qu'auons descrit au second liure. Autant en peut-on dire des grenadiers & lauriers, comme tu as peu entendre au second liure.

Pistaches.

Les pistaches requierent plus grande diligence, & demandent estre semez, tant masle que femelle en terre bien aërée & bien grasse, le dos tourné à l'Orien, & ce enuiron le premier iour d'Auril, & là les pouuez enter sur eux-mesmes, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier.

Plante de pesches.

Le noyau de la pesche veut estre fiché incontinent apres qu'on la mangée, le noyau ayant encore quelque peu de chair à l'entour, & pour estre de plus longue durée, veut estre entée sur l'amandier.

Le Bastardier. CHAP. IIII.

SI tu veux auoir vn fruict beau & plaisant de tes arbres, ce n'est assez que tu ayes semé ou fiché les pepins ou noyaux en bon gueret: mais il faut qu'vn an apres tu les transportes en autre lieu: car ce transport les amadouë & les renouuelle en vne vigueur qui rend leurs fueilles plus belles, & leurs fruicts mieux nourris & plus plaisans. Ainsi tu vois les sauuageaux

transplantez ailleurs, acquerir par ce moyen vne nature plus douce & plus grande beauté, parquoy quand les arbres qui auront leué de pepins ou noyaux semez ou fichez, auront pris quelque peu de nourriture & accroissement en la pepiniere, arrachez-les en Lune nouuelle sur le soir, auoir le plus de racines que sera possible ; & s'il y en a quelqu'vne gastée ou rompuë, couppe là ; aduise aussi que tu les arraches lors que le vent de Septentrion ne souffle point (car ce vent est ennemi aux nouuelles plantes) & les replantez à l'instant mesme, à ce que les racines ne s'esuêtent, en temps ny froid ny chaud ny de vẽt excessif ny de pluye: mais doux & fort serain, & choisissant plustost vn iour nuageux, que le Soleil estant chaleureux & la Lune croissante, & si n'as le loisir de les replanter si tost, ou que tu les vueilles enuoyer ou porter loin, entoure-les de leur terre meslée auec fien & les couure de drapeau ou de fueilles. Quand tu les arracheras, regarde de quel costé du Ciel ils sont situez en leur pepiniere, afin que tu les transplantes en mesme regard du Ciel: car si tu les transplantes en aspect & solage opposite & different, ils n'en profiteront pas si bien qui est cause que ceux qui acheptent nouuelles plantes d'arbres doiuent soigneusement s'enquerir en quel terroir elles sont creuës, & quel regard du Soleil elles auoient, afin de les transplanter en mesme gueret & semblable aspect. Vray est que ceste obseruation me semble par trop ceremonieuse & bien fort difficile d'estre tousiours exactement executée, veu que bien souuent à Paris nous acheptons des arbres à planter, desquels nous ne sçauons la premiere situation ; & si pour cela, estans ailleurs transplantez ils ne laissent de profiter. Et puis qu'est-il besoin de ceste ceremonie, puis que le Soleil qui est le pere nourrissier de toutes plantes voit en vn iour tous les costez de l'arbre, & que la terre ou l'autre est planté n'est moins nourrissante d'vn costé que de l'autre ? Ces choses considerées, enuiron l'Aduent de Noël faut estendre vn autre gueret, & en faire vn quarreau rayonné, ou seront logez par ordre de cent les petits sauuageaux que vous aurez arrachez de la pepiniere, en leur espointant & esbarbant tous les racines, & entour les souchettes. Faites les rayons creux enuiron demy pied au dessous desdites souchettes, & ce en bon gueret, voire meilleur s'il est possible, que ceux de la pepiniere. Vray que les rayons se doiuent faire selon la bonté de la terre, & naturel de l'arbre: car en terre argilleuse ou dure, faut faire rayons à la profondeur de trois coudées, en lieu aqueux & marescageux de trois pieds seulement. D'aucunes plantes, comme le fresne & l'oliuier viennent mieux au rez & au sommet de la terre, qu'en trop grande profondeur d'icelle. Arrangez vos petits sauuageaux en iceux rayons à vn demy pied l'vn de l'autre & les y couurez bien viuement, & laissez l'espace d'vn pied de condos entre vn rayon & l'autre, afin que vous y puissiez faire des raises, pour aller à l'aise sarcler & enter entre deux rayons. Quand vos sauuageaux seront assis, il leur faut couper le tronc rez de terre, & emplir les raises de fumier, sans autrement enterrer ny couurir les plantes: & à mesmes qu'ils viendront, il les faut bien sarcler à l'entour, & nettoyer de bourriers & les cerfoüer ou legerement bescher, aucunesfois en Esté tout autour, sans approcher trop prés des racines, & aussi les arrouser de soir quand de iour il aura fait grand chaud, & quand ils auront la premiere & seconde année ietté sciôs noueux, ne laissez à chacun sauuageau que le plus beau ietton, le plus droit, plus poly, le mieux nourry & de plus belle venuë, & couppez les autres biẽ rez du tronc. Comme ils croistront esmondez-

les bien à mont de menu bois superflu, & iusques au rez du tronc, ce sera au mois de Mars ou d'Auril, & picquez au pied de chacun sauuageau vn menu eschalas pour le dresser, & les liez tous deux ensemble auec tortils d'herbe, mettant de la mousse ou autre chose molle entre les deux, à ce que la dureté de l'eschalas ne le froisse au grossir. Et aussi les cultiuerez iusques à ce qu'il les faudra transplanter, si mieux vous n'en voulez enter quelques vns sur le lieu. Quand par oubly vous aurez laissé vos petits sauuageaux en leur pepiniere, deux ou trois ans sans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit est; mais leurs rayons seront plus creux, & ne leur faudra tant rongner les racines, & les conuiendra esbrancher par haut, selon que besoin en sera.

Fruict venant de l'ente, retient tousiours meilleure forme. *Fruict venant de pepin.* *Difference du fruict venant de semence & rameau.*

Il se trouue des pepins de poires, ou pommes franches, ou crues en arbres qui auparauant ont esté plusieurs fois entez, qui ameinent arbres bien fort droits & d'aussi beaux bois comme s'ils estoient entez, & n'ont aucuns piquerons ou espines qui les arguent de sauuage. Tel arbrisseaux, si les voulez replanter ainsi ou mettre hors de leur bastardiere sans autrement enter, ils ne lairront à vous apporter bon fruict à manger, & à faire cidres : mais tousiours le meilleur est de les enter : car le fruict qui vient de l'ente retient tousiours meilleure forme, & s'en appriuoise & s'engrossit d'auantage : mais celuy qui vient du pepin change autant de fois comme on change l'arbre qui le produit. Et outre cela faut noter que combien que tous arbres, dont le fruict est puissant, viennent mieux de semence que de rameau : toutesfois l'on fait mauuaise plante de semence tardiue, & mise hors de son terroir.

Plante par scions & reiettons.

CHAP. V.

Plante de cerisier par scion.



Es petits scions des cerisiers peuplez des cheueleures, qui sortent des racines des grands cerisiers plantez ailleurs, viennent mieux & plustost que de noyaux : mais il les conuient oster, & planter autre part tandis qu'il sont ieunes, comme de deux ou trois ans : car quand ils sont gros, il n'en profitent pas si bien ; & si vous attendez qu'ils soient gros, au replanter il les faut eslaguer & bien estronçonner des branches, & mettre leur plus gros bout dans terre à la profondeur d'vn pied, puis pietonner la terre, & piquer au pied de chacune plante vne petite gaule pour les tenir fermes, & empescher que les vents ou autre chose les offencent. Sur tout ne faut coupper les scions en autre temps qu'en hyuer, parce que l'humidité & fraischeur leur est durant l'hyuer conseruée, dont par apres ils croissent & fructifient mieux.

Le meurier. Le meurier vient de mesme façon de petits scions, toutesfois le meilleur est de le planter de bouteure par grosses branches couppées d'vn vieil meurier, longues d'vn pied, mises dans terre bien auant; de sorte que la terre les surpasse de trois ou quatre doigts, lesquelles en Esté faut arrouser & eslaguer diligemment.

Plantes de coudres franches. Les coudres franches au cas pareil viennent de petits iettons, qui sortent des racines des bonnes coudres bien cheuelus, & lesquels au transplanter ne faut esbrancher s'ils ne sont bien grands & peuplez de brancheures : mais trois ans apres qu'ils seront transplantez si ces scions ne sont de belle venuë, il les faut tailler à rez de terre, & ils reietteront en touffe des scions droits, polis, & nets, qu'on pourra ou tous esleuer, ou en depeupler les moins bien nais pour

donner vigueur à ceux d'eslite.

Les scions de l'oliuier que voudrez transplanter doiuent estre longs, beaux & humereux de grosseur, lesquels on puisse prendre & empoigner à la main, & n'auoir l'escorce aucunement blessée. Il leur faut enduire de fien meslé auec cendre la teste & le pied, puis les mettre en terre comme ils estoient en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné en haut & regardant le Ciel, autrement ils ne prendront aucunement: ce que l'on doit aussi obseruer à transplanter toute sorte de scions. *Plantes d'oliuiers.*

Les scions de la racine bien cheueluë des bons pruniers non entez, rendent estant transplantez le fruict de mesme à celuy des maistres pruniers, d'où vous les aurez eslochez & esgraffez. Mais si les maistres pruniers sont entez il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou guiniers sauuages, ou en cerisiers aigres, & non en esgraffer les scions pour transplanter. *Plantes de pruniers.*

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles & franches estans plantez des scions, mais veulent estre entées de greffes. *Heaumes.*

Piquer ou affier par branchettes ou drageons.

CHAP. VI.

La bouteure ou plāte de rameaux ou de drageons vient plus legerement & mieux à perfection, que la semence de pepins ou ficheure de noyau, principalement si elle est mise hors de son terroir, & de cette façon sont les figuiers, coigniers & grenadiers.

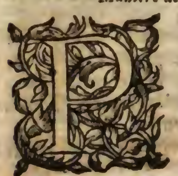
Quant l'on veut affier ou piquer branchettes de meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers & pruniers de plusieurs sortes, il les faut coupper entre la Toussaincts & Noël, ou peu apres; & faut que telles boutures soient belles, de saine escorce pleines d'œillets, & grosses comme bastons ou plus. Il les faut choisir droites & pleines d'humeur, d'vne verge seule, & de ieunes bois de trois au quatre ans ou enuiron, & qu'elles ayét du vieil bois quant & le ieune: & les faut aiguiser comme vn pieu de demy pied de long, sans en oster l'escorce d'vn des costez & les eslaguer, & tordre le bout d'icelles que voudrez ficher dans terre, ou bien le fendre en escartelant vn peu & equarquiller, & entrebailler la fente auec vne febue, ou vn poix, ou vne petite pierre fichée au milieu d'icelle & les piquer auant dans terre, ou bien mettre ce bout dans vne petite boite de bois pleine d'eau, & enterrer le tout ensemble. Il faut que les branchettes soient prises en vn arbre gros à plein poing, & qui ait porté fruict; aussi qu'elles soient bien saines, & peuuent estre arrousees auec vn canal qui aille iusques à la racine. *Piquer meuriers, figuiers, grenadiers & pruniers.*

Marquez bien l'endroit, le solage & aspect de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & piquer du costé, solage & aspect mesme, & luy mettez du suzeau dessus, si vous desirez que l'arbre ne monte si haut, & soit tousiours bassét: tel estant les branchettes en prendront mieux, & ne se rompront point pour tirer.

Pour planter le figuier à la mode Geneuoise, qui portera fruict trois ans apres, & se peut planter tout le long de l'Esté, on doit prendre vne branche de figuier portant fruict de deux ou trois ans, soit qu'elle ait encore son fruict & ses fueilles ou non; & la faut aiguiser & tailler en biais, & picoter tout au- *Plante de figuier à la mode Geneuoise.*

tour le bout qu'on voudra mettre en terre, & puis le planter en vne fosse profonde de demy pied : de sorte que la cime demeure dessus terre auec trois ou quatre œillets, & soit couuert de paille par six iours, & arrousée chacun desdits iours, puis soit descouuerte, pource qu'elle aura desia ietté ; & au bout de l'an, vers le mois de Feurier, faut tailler le ietton bien bas à rez de terre, & il iettera de si grande puissance, qu'au deuxiéme an il portera fruict.

Maniere de faire scions à planter. CHAP. VII.



Pour faire scions de plusieurs sorte à planter quand besoin sera, couppez en hyuer quelque grand arbre, s'il commence à iaunir & blesmir, & duquel vous desirez auoir de l'engence, sciez-luy le tronc des grosses branches par tronçons longs comme d'vn pied ou enuiron; & faites vn reau en terre qui soit bien grasse, si profond que vous y puissiez loger vos tronçons sus bout, demeurant la terre sur haussée trois ou quatre doigts au dessus d'iceux, rengez-les en ce reau à demy pied l'vn de l'autre: Couurez-les bien & les arrousez l'Esté s'il en est besoin, & eslaguez bien les bourriers, par l'espace de temps ils ietteront des scions que pourrez transplanter quand ils auront cheuelure de deux ou trois ans : & s'ils n'ont point encores de racines, enfoncez-les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir. Ces scions en ietteront d'autres qui pourront aussi seruir.

Plante de groiselier, framboisiers & vinetiers.

Notez que tous arbres qui ietteront drageons, si vous les couppez en hyuer ils en ietteront plus abondamment, & seront tous bons à planter.

Les groiseliers, framboisiers, vinetiers, que l'on appelle espine benoiste, se plantent aussi en hyuer par scions qui sortent de leurs racines, & faut qu'elles soient cheuelue, & s'ils n'ont racines il les faut prouigner.

De prouigner reiettons ou antenais. CHAP. VIII.



Le prouigner est necessaire aux arbres que l'on a planté de scions, & à ceux qui repionnent, & font des petits reiettons de leur racine: car cela leur fait porter fruict plus beau, & en plus grande abondance, & en durent plus long temps, d'autant qu'ils attirent plus grande quantité de suc de la terre. Pour ce regard l'on doit prouigner les pruniers, cerisiers, grenadiers, & tous autres appriuoisez que l'on ente sur sauuageaux: car parce que le sauuageau n'attire tel suc, & en telle abondance que l'arbre enté requiert, est besoin de le prouigner. Comme, si l'on ente vn cerisier doux sur vn sauuage, ou qui porte cerise trop aigres, tel cerisier ne sera de longue durée, & ne portera cerises douces, n'est prouigné vn ou deux ans apres qu'il sera enté, d'autant que le cerisier sauuageau s'il n'attire assez de suc pour donner accroissement à l'arbre, & le suc qu'il attire n'est pas familier ny propre pour produire & nourrir cerises douces.

Prouigner de quatre sortes.

Or l'on prouigne en quatre sortes, ou en couchant les reiettons ou branchettes encores tendre, en fosse faite au pied, comme sera dit cy apres, ou en eschelette, ou en pannier plein de terre, attaché au bas de la branche ou en perçant vn saulx, & y passant la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré au chapitre d'enter.

L'on prouigne aussi en plusieurs temps, mais le meilleur est à la Prime-vere & en Mars quand les arbres sont en fleur & commencent entrer en amour.

Il faut prouigner les petites entes ou scions plantez d'vn an, au commencement de l'hyuer vn pied bas en terre, & meslerez de bon graissin parmy la terre que tirerez de la fosse où les voudrez prouigner pour la recombler. Il faut aussi coupper rez de terre les scions superflus estans aux enuirons des bons membres que voudrez coucher en prouin, car ils se conuertiroient en pourriture. Temps à prouigner.

Au prouigner il faut bescher tout à l'entour de l'arbre, en maniere que les racines ne soient comme à demy deschaussées, puis allongez la fosse du costé que voudrez prouigner, & selon que verrez que les racines pourront mieux obeyr en icelle fosse, traitez-les bien gracieusement, & bouchez vostre scion; de façon que la torqueure par où il aura esté enté soit vn peu plus bas que les scions du bois nouueau sortans hors de terre, de telle hauteur que faire se pourra.

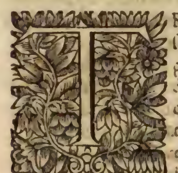
Si l'arbre que voulez prouigner estoit vn peu grosset, & qu'il fust mal aisé à courber, & rebelle à coucher en la fosse, vous en pourrez inciser le tronc presque à demy, entre la racine la torqueure, & doucement courber en ladite fosse le bois que les greffes auront ietté, & le plus rondement que pourrez, & gardez de le rompre, puis complissez l'inciseure de cire gommée ou de glaire.

S'il y a plusieurs scions & membres en la plante que voudrez prouigner, & que tous rompent de fortune en les prouignant, le remede sera releuer l'arbre tout droit, & en rechausser les racines de la terre, qui auparauant y estoit, & qu'en aurez osté, puis en tailler tous les scions rompus vn peu au dessous la rompure, & les laisser ainsi iusques à l'autre année qu'ils auront reietté scions nouueaux, lesquels par apres pourrez prouigner en hyuer: mais si d'iceux scions il en demeure vn qui ne soit point rópu, passez outre & le prouiguez & couppez au rez de la torqueure, & les escots de ceux qui ne seront rompus. En prouignant eslargissez bien les scions de vostre branche en la fosse; les y couchez bien rondement en les choyant & les couurant de la terre que vous aurez tirée, faisant la fosse apres l'auoir bien meslée auec bon graissin, & foulez peu à peu dessus; & gardez que nul desdits scions ne se releue depuis qu'aurez commencé à les fouler. Ce fait redressez bien droit à mont tous les bouts qui sortiront de terre, de telle hauteur que faire pourrez, & les laisser ainsi trois ou quatre ans sans les rayonner, iusques à ce que ses racines ayent pris terre, & soient desia bien cheuluës & piquez des bastons à l'enuiron pour les dresser, prenant garde qu'on ne les rompe. Trois ou quatre ans apres il les faut deterrer, & ce au commencement de l'hyuer: & en ayant couppé tous les membres cheuelus des racines d'auec la souche au dessous de la torqueure, pourrez planter chacun d'iceux ou vous voudrez qu'il demeure pour iamais, non pas que vous n'en puissiez laisser quelqu'vn en la mesme fosse, si le lieu est propre pour y demeurer, mais à cestuy ne luy arrachez point ses racines cheueluës comme aux autres. Si ces prouins des entes sont ià gros & branchus quand l'ó les arrache, il les faudra esbrancher auant que les planter, & lors qu'ils seront replantez, ils seront francs par tout, & tousiours successiuement ceux qui en viendront seront aussi francs. Encore si voulez racoustrer la souche dont vous aurez prouigné les scions, apres qu'en aurez couppé tous les mébres, laissez luy des chicots & des greffes elle reiettera d'autres scions d'iceux chicots, dont vous pourrez en ce refaire autres arbres francs, en les prouignant & les releuant ou bout de trois ou quatre ans.

Scions à prouigner. On ne prouigne que les scions qui n'ont racines à eux particulieres: car s'ils en auoient à par eux il les faudroit arracher & replanter auec la besche, & non pas prouigner.

Enter sauuageaux, & autres arbres de plusieurs sortes, en diuerses façons & diuers temps.

CHAP. IX.



TRansplanter & prouigner apporte grande beauté & accroissement à l'arbre & à son fruict; mais encor plus l'enter: car par l'enter les arbres sauuages sont non seulement amadoüez & rendus francs, & ceux qui sont steriles, fertiles: ceux de mauuais goust transmuez en grande delicatesse; les tardifs en ceux qui viennét auant saison, & les saisonnez tardifs: mais aussi leurs fruicts en viennent plus beaux & mieux nourris, ioint que l'enter fait produire & croistre bien souuent arbres & fruicts, qui apportent grande admiration aux personnes, comme nous voyons és pommes, poires & autres fruicts infinis, qui sont rendus diuers & en couleur & en goust par l'artifice d'enter. D'auantage, fait que non seulement vne espece est changée & transmuée en vne autre, & que diuers fruicts s'accommodent, & sur vn mesme arbre: ains encore les arbres estrágers prouiennent iusques à nous, & nous faisons largesse des nostres au pays & hommes estrangers.

Cinq sortes d'enter. Or il y a principalement cinq manieres d'enter. La premiere est enter en escorce, c'est à dire, entre le bois & l'escorce: telle se doit faire és arbres ià grands & aagez, qui ont l'escorce dure & bien ferme. La seconde est enter en fente; c'est à dire en tronc fendu; & de cette-cy on doit vser és ieunes arbres: car les vieils n'endurent pas facilement fissure en leur tronc. La tierce est enter en flusteau, qui se fait quand l'on incise l'escorce d'vn arbre en forme de flusteau, pour l'appliquer à vn rameau d'vn autre arbre. La quarte est enter en escusson. La cinquiéme est enter en bouton, desquelles manieres d'enter nous parlerons particulierement en son lieu.

Premier que d'enter l'on doit considerer diligemment si le terroir ou pays est propre au pepin ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Le meilleur est enter en semblables especes, combien que les greffes & boutons peuuent aussi bien prendre en especes d'arbres differentes: mais telles entes ne sont iamais de si bonne fin, estant impossible que les deux séues differentes s'accommodent, agencent & comportent si bien entre elles, que si c'estoit en pareilles sortes d'arbres; ioint que le fruict tient tousiours plus du naturel de

Ente de quel arbre tient le plus. l'arbre, sur lequel il est enté que de la greffe, au moyen dequoy il demeure aucunement abastardy & estrangé de son naturel; qui est la cause que ie ne fais cas des entes que l'on fait sur ormeaux: car le fruict qu'ils portent tient du goust & saueur de l'orme qui est peu agreable: moins fais-ie cas des entes qu'aucuns font sur tronc de choux, sur aubespine, groiseller, serment de vigne, rosier & semblables: car outre ce que telles entes sont de peu de durée, pour estre faites sur suiet de moins forte & robuste nature que n'est la greffe qui est appli-

Enter sur vn chou. quée, dont le contraire doit tousiours estre obserué au fait des enteures, les fruicts qui en escroissent sont de nul goust & fades, ou mal plaisans à la bouche. Toutesfois combien que les plus durs & solides sauuageons soient à preferer en cas d'enter, si est-ce que si vous entez en sauuageons d'aisée & moüelleuse nature, comme en Peuple, Fouteau & semblables, la greffe en sera de plus

prompte venuë: mais il n'y a aucun profit, & tels entes sont exquis plustost par curiosité ou tromperie des iardiniers renendeurs, pour auoir plus souuent des entes qu'autrement. Il vaut mieux donc enter en semblables especes, ou bien si l'on ente en diuerses especes, faut choisir les plus approchans de la nature de la greffe, qui est la partie dominante, & laquelle le sauuageon doit au plus pres seconder, combien qu'il en soit le nourrissier: & en tout cas faut enter les arbres hastifs sur les hastifs, & les tardifs sur les tardifs.

Et combien que par la faueur d'enter, les hommes introduisent infinies monstruositez, tant és arbres qu'és fruicts, meslangeans differentes especes, si ne faut-il penser que l'on puisse enter tous greffes, indifferemment sur toutes sortes d'arbres: car ny le chesne ne reçoit le poirier, ny le figuier l'oliuier: & d'autre part le plein, le sapin, le cyprez, & generalement nul arbre gômeux, huileux, & qui larmoye poix ou resine, ne reçoit le mariage d'aucuns arbres, ainsi qu'enseigne *Plutarque* au 2. liure des propos de Table, parce qu'ils sont gras & iettent vn humeur huileuse, laquelle comme toute sorte d'huile, est ennemie de toutes plantes; si bien qu'il n'y a plus prompt moyen à faire mourir tel arbre que vous voudrez, aussi bien que les abeilles, que de les froter d'huile, ioint que les arbres qui distillent la poix raisine, ont l'escorce si deliée qu'elle ne bailleroit pas siege ferme, ne moyen de prendre séue & s'incorporer aux greffes que l'on mettroit dedans, cõme tous les bois qui ont les escorces de qualité trop humide & trop molle: car ils empeschent que la greffe ne se puisse vnir & incorporer auec les parties qui sont au dessous de l'escorce. I'adiousteray d'auantage, que comme les hommes & les femmes qui sont par trop grasses ne sont & ne portent point d'enfans, parce que cõsumant la pluspart de leur nourriture en la grosseur de leur corps, ils n'en laissent point de superfluité vtile à faire de la semence: aussi les arbres qui distillent la poix & raisine, employans toute leur substance & nourriture à se grossir eux mesmes, ils n'ẽ deuiennent fort grands, & fort gros, où ils ne portent point de fruict du tout, où il est bien petit, & vient bien tard à perfection de maturité, parquoy ne se faut-il pas esbahir si l'estrangerne peut naistre ne viure, là où naturel mal aisément se nourrit.

Les arbres qui ont le bois par trop dur & solide, quel est le buis & autres semblables, ou qui ont l'escorce par trop tẽdre, ne sont propres à faire entes: car les vns par leur trop grande tendreté ne peuuent contenir la greffe assez serrée; les autres par trop grande dureté l'escarboüillent & suffoquent.

L'on ente les greffes aux Aduents & vn peu plus tard, à sçauoir à la my-Ianuier, selon que la saison est disposée à froideur, ou autrement, principalement les heaumiers, poiriers, & hastiueaux. Quant aux pommiers & messiers, il est meilleur attendre dés enuiron la fin de Ianuier iusques en Mars, tant que l'on voye qu'ils commencent à bourgeonner: car ils ne se hastent pas tant que les autres. Et en ce mesme temps fait bon enter les gros sauuageaux entre l'escorce & le bois, de greffes tardiues ou gardées en terre. Tous mois sont bons & commodes à enter, soit en greffe ou escusson, reste le mois d'Octobre & Nouembre: mais la greffe s'ente communément en hyuer, ainsi que dit est, lors que les arbres bourgeonnent & entrent bien en séue: car alors les greffes se gluent & prennent beaucoup mieux. On peut aussi enter des greffes en Auril & en May, si les greffes sont œillettées, & qu'on les ait tenuës en terre la cime dehors, en lieux froids & ombrageux. Vray est que le temps d'enter se doit mesurer *Temps d'enter les greffes.*

& discerner selon la qualité de la region : car en pays froid l'on doit enter plus tard, en pays chaud plustost:toutesfois pour l'vniuersel & pour le general en tout pays, le vray temps d'enter est depuis le premier iour de Féurier iusques au premier iour de May, en ayant esgard au naturel des plantes:car celles qui ont plus de suc, doiuent estre entées plustost: celles qui sont plus seiches plus tard, excepté le grenadier & figuier, lesquels encores qu'ils soient secs, veulent estre entez bien tost.

C'est chose certaine qu'il faut cueillir les greffes en decours pour les enter au mesme decours ou en croissant ou quand on voudra, pourueu que les greffes soient cueillies en decours, toutes greffes que puisse estre. Vray est que la greffe & l'escusson prennent mieux en croissant qu'en decours de Lune : car la Lune est maistresse des séues, comme des autres sucs, moëlles & humeurs, lesquelles séues font l'entre cours & la liaison des greffes aux sauuageaux, & sont plus vigoureuses & de plus grande efficace au croissant qu'au decours. Par semblable raison est obserué vn precepte prohibitif en matiere d'enter, à sçauoir de ne faire aucunes entes souffrant le vent de Midy, parce que tel vent est acre & desicatif. Au contraire il faut tailler les iettons à la fin de la Lune, si on les veut faire bien plus fructifier:car estant couppez en ce temps, ils ont leur séue comme en arrest imbibée, & par la taille n'en exhalent pas tant qu'ils feroient estant couppez, leur séue estant en plein cours & en plein flux. Toutesfois nous experimentons iournellement que le cueillir & enter des greffes, se peut faire en tout temps de la Lune, comme nous dirons cy apres.

Aucuns tiennent que les meilleurs iours pour enter, sont les trois ou quatre iours deuant & apres le nouueau croissant:mais la raison prise des séues & de la liaison & assemblage des greffes aux sauuageons, & de la domination de la Lune sur icelles séues, deboute la premiere partie de telle opinion, estant tout certain que tant plus la Lune est foible, tant moins sont vigoureuses les choses inferieures, sur lesquelles elle estend ses effects.

Enter sur le sauuageon. L'ente faites sur le sauuageau à plus de tenuë & de durée, que celle qui est faite sur l'arbre franc : mais le fruict de l'ente faite sur le franc est de meilleur goust, comme aussi sera le fruict de l'ente fait sur l'arbre qui germe & fleurist en mesme temps, l'escorce viue & humide, & la raison y est toute apparente.

Enter en escorce. L'on ente en escorce depuis la my-Aoust, iusques au commencement de l'hyuer, & alors que le vent Fauonius commence à souffler, qui est dés le septiéme iour de Féurier iusques à la S. Barnabé, qui est l'onziéme iour de Iuin : mais il se faut donner garde d'enter en escorce durant les pluyes, parce qu'elle esleuent l'assemblage & l'empeschent.

Enter en escusson. L'on ente en escusson au temps d'Esté, depuis enuiron la fin de May iusques en Aoust, mesme lors que les arbres sont ià forts en séue & fueilluës, comme en Iuin & Iuillet, & sçauoir en pays & terroir chaud depuis la my-Iuin, iusques à la my-Iuillet, & en pays froid iusques à la my-Aoust apres quelques petites pluyes. Et si l'Esté est si excessiuement sec, qu'aucuns arbres retiennent leur séue, ils faut attendre qu'elle soit retournée, & enter si tost que l'on aura cueilly les greffes, sans auoir égard au croissant ny au decours, soit és greffes ou à l'ente. Il est vray que l'on dit que iamais ne faut enter en croissant pour auoir beaucoup de fruict:mais en decours à commencer au premier iour de la plaine Lune

L'on peut enter en fente sans auoir esgard aux pluyes en temps frais, mesme depuis la my Aoust iusques à la Toussaincts ; car le chapperon & affublage qu'on met à ces entes destournent le degast que les pluyes & bruynes y sçauroient faire. *Enter en fente.*

L'on doit aussi considerer si l'arbre est hastif ou non, & luy bailler greffe de mesme. Aussi faut regarder si le temps s'aduance ou retarde : car les saisons ne sont en toutes années reglées à compas & mesures inuariables, ains deuancent ou retardét, & entreprennét bien souuent sur les qualitez l'vne de l'autre. Et en toutes lesdites façons d'enter est chose singuliere & de grand entretien pour l'ente, de garder les sauuageons auec du fien de vache meslé en menuë paille.

Quant au temps particulier d'enter, vaut mieux enter sur le soir qu'au matin, le plus pres des racines que des rameaux, d'autant que tant plus bas est l'enteure, plus grand vigueur aussi reçoit l'enté de l'humeur de la terre. *Enter sur le soir.*

Les appareils & outils dont l'enteur doit estre garny quand il veut enter, sont vn panier à loger ses greffes, l'argillette, glaire, ou terre forte, pour luter l'incision du sauuageon & assemblage de la greffe; la mousse, les drappeaux, ou escorce de saule pour torquer & barder l'ente par dessus le lutis ; l'osier pour lier & enceindre ladite torqueure & bardeure de l'ente : Et la cire gommée pour enduire & enchapperonner les bouts & sommitez des greffes recentement tranchées, afin que les pluyes ou le froid ne leur nuise, ou que l'humeur esleué d'embas soit contraint se retirer aux reiettons. La scie à main, ou petit sciot pour scier l'estoc & tronc du sauuageon ; le coutelet ou caniuet à enter, pour couper & aguiser les greffes, afin que la peau ne se pelle ou escorche, ce qu'aduient souuent si l'enton est en seue, duquel tirerez la couppe si longue qu'elle puisse remplir la fente & qu'elle soit assez fournie du costé de la peau, qui puisse aussi seruir à faire les incisions requises, lequel doit estre tousiours finement esmolu, net, bruny & sans roüilleure ; deux coins, l'vn plus large pour les gros arbres ; l'autre plus estroit pour les plus menus & tendres ; tous deux de buys, ou autre bois dur & poly, ou d'acier ou de fer bien dur, afin qu'on ne soit en peine de les aguiser plus souuent, pour entrebailler la fente du sauuageon ; la serpette à eslagner le sauuageon, & vn petit manches d'os d'yuoire, ou de buys, ou ciseau de bresil, ou autre bois qui soit bien dur. *Les outils de celuy qui ente.*

Ne vous amusez à ceux qui entent tout aussi tost qu'ils plantent les arbres, ou bien tost apres qu'ils les ont plantez : car le sauuageau qui ne peut attirer que bien à poinct de substance pour soy-mesme, à peine en pourra-il donner à la greffe, laquelle partant tarira. Et à la verité le sauuageon souffre assez d'estre enleué de sa terre, & d'estre transplanté ailleurs, sans luy donner cette nouuelle ou double charge : mais ce doit estre vn an apres que l'arbre ou le sauuageau aura esté planté, & l'autre année d'apres il porte : car l'enteure ne profite iamais bien, si elle ne profite la premiere année, là où elle auroit mal profité, mieux vaut la coupper, & la remettre plus bas. *Enteure doit profiter la premiere année.*

Choisir, cueillir & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc & en escorce.

CHAP. X.



Faut choisir des rejettõs d'vn an ou de deux tout au plus (principalement si on les veut enter sur vn vieil arbre) qui soient bien frais, aussi gros que le petit doigt, & pleins d'humeur, qui ayent les œillets gros & espais, pres l'vn de l'autre, autrement ils ne fructifiront en si grande abondance; faut aussi qu'ils participent du vieil bois, c'est à dire, de l'année precedente & du nouueau, c'est à dire, de l'ãnée tenãt des deux: & faut s'il est possible qu'ils soient du haut & de la sommité, ou pour le moins du milieu, non du bas des plus grosses branches de l'arbre fructueux, estant encores en seue; & qu'ils soient pris du costé de l'arbre qui vise vers le Midy: car l'Orient ne nous est si propre en ce pays froidureux: & faut qu'elles soient entées en mesme aspect & solage qu'elles auront esté cueillies: car si vous les entez en contraire aspect, elles souffriront le mesme que souffrent les plantes remuées d'vn pays chaud en vn pays froid. Toutesfois nous experimentons iournellement que telle ceremonie sert de bien peu, d'autant que le Soleil qui est le pere nourrissier, voit en vn iour tous les costez de vostre arbre; & que la terre où il est planté n'est non moins nourrissante d'vn costé que de l'autre.

Il ne faut cueillir les greffes pour enter, lors que les arbres commencent à fleurir, principalement si les arbres desquels sont tirées les greffes sont hastifs: comme cerisiers, pruniers, nefsliers, amandiers, peschiers, & autres semblables: mais le temps de les cueillir est enuiron Noël, non plustost: car alors les arbres sont pleins & feconds d'vn humeur benin. Et si estes contrains de les cueillir plustost, soit ou pour porter d'vn pays en autre, ou soit pour autre occasion, pour le moins attendez le mois d'Octobre, alors que les fueilles seront cheutes de l'arbre. Les anciens obseruoient & faisoient grandes ceremonies, comme sont encor de present aucuns, de cueillir les greffes sur la fin de la Lune, pour les enter incontinent apres la nouuelle Lune: mais nous experimentons tous les iours qu'on les peut cueillir & enter en tel quartier de la Lune que l'on se trouuera, tant pour les fruicts de noyaux qui sont beaucoup plus difficiles à enter, que pour ceux de pepins, qui sont moins difficiles.

Garder les greffes. Si les voulez garder apres qu'elles seront cueillies, principalement celles que voudrez enter en escorce (car telles greffes se peuuent cueillir sans œillets, enuiron le mois d'Octobre) fichez-les dans terre au pied d'vn arbre, mettez-les dans vne fosse profonde de demy pied: & les couurez fort bien de terre, marquant le lieu pour les trouuer quãd le temps d'enter sera venu. Aucuns les mettent dans des pots de terre bien couuerts & estouppez, lesquels pour le mieux il faut puis apres enterrer. Si les voulez porter loin, les faut ficher par le bout dans vne raue fraische: car cela leur entretient leur suc & humidité naturelle, ou bien enueloppez-les auec vn peu de terre, & dans vn drappeau, ou autre chose, afin qu'ils soient maniables à estre entez, & non secs par le vent & force du Soleil, ou bien enfermez-les dans des cannes & roseaux bien clos en vn peu de miel. Aucuns pour les garder les mettent entre deux tuilles, pres quelque ruisseau, bien couuertes de terre. Si on vous les a enuoyez de loin, gardez bien

de les enter que premierement ne les ayez laissé tremper quelque temps en eau, pour leur renoueller leur suc ; & rauigourer leurs vertus aucunement assoupies & allangouries.

Pour les cueillir, faites vostre incision entre le vieil bois & le nouueau, si du vieil bois y a sous l'vn des vieils œillets de la greffe, de façon que l'œillet soit au derriere de la greffe, quand elle sera assise hors de la fente du sauuageau ; & si l'œillet est trop menu, il le vaut mieux coupper. *Cueillir les greffes.*

Vous pourrez bien faire d'vne greffe longue deux ou trois tronçons, dont aussi bien ferez tousiours bonnes enteures, & osterez icelle greffe auec son vieil bois & tirerez iusques aux gros œillets du meilleur d'icelle, & y ferez inciision sous l'vn d'iceux.

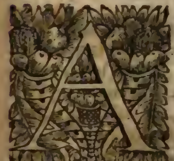
En taillant vostre greffe, faites que l'incision d'vn costé & d'autre par haut soit bien vuidée & quarrée, afin qu'elle puisse mieux ioindre sur le tronc du sauuageau, & aussi qu'elle soit applatie ; de sortes que par mesure en aual elle se trouue esgale en la fente du sauuageau, quand elle sera assise, toutesfois qu'il n'est ià requis qu'elle ioigne par tous les endroits. *Tailler greffe.*

Quand vous taillez les greffes des heaumiers & pruniers, ne leur platissez pas tant l'incision comme aux autres: car elles ont plus grosse moëlle, de laquelle il se faut garder d'approcher ne d'vn costé ne d'autre, sinon qu'elles doiuent estre par les bouts assez plates.

Encores si ladite incision n'estoit couchée ne vuidée que par vn costé, ce sera le mieux, que de l'autre costé soit seulement taillée en biais en maniere d'vn coin à fendre du bois, & puis par le bout amoderez les deux en maniere d'vn fer de lance. *Tailler greffe des heaumiers & pruniers*

En taillant vostre greffe, prenez garde que l'escorce ne se leue du costé de dehors, lequel vous laisserez plus espais que celuy de dedans.

Comme il faut preparer le sauuageau sur lequel on veut enter.
CHAP. XI.


Insi que vous auez choisi la greffe, aussi faut-il que vous choisissiez le sauuageau, lequel faut qu'il soit beau, droit, verd, rond, non tortu, de belle couleur & d'escorce saine, nette, poli & sans nœud, vif & humide, & d'arbre qui ait porté fruict: & soit en pareil solage & assiette que le lieu ou vous auez cueilli vostre greffe, s'il est possible, qu'il germe & fleurisse tout en vn mesme temps, afin que plus aisément le nouueau scion y prenne pied & gentille nourriture.

Et en cas que le sauuageau fust tortu, adioustez-y bien la greffe, & faites en la taillant que les deux ioignent bien ensemble, & au plus gros sauuageau bailler les plus grosses greffes.

D'autant que le sauuageau est plus menu, d'autant le faut-il coupper plus bas & pres de terre, & ce auec vn cousteau plustost qu'auec vne scie, combien que l'on aura plustost fait auec la scie. Aucuns ont voulu dire que la scie brusloit l'escorce, tellement qu'elle ne se prenoit si aisément auec l'enton: mais cela n'y fait rien, parce que l'escorce ny le bois ne se reprennent iamais auec l'enton; mais la peau ou escorce qui croist & enfle du pied de l'arbre qui s'vnit auec l'enton, couure le tout & sous icelle prend accroissement se faisant corps dudit

pied, non que le bois scié se ioigne auec ledit enton, ains demeure mort.

S'il est de la grosseur du doigt ou enuiron, il le faut couper à vn ou demy pied pres de terre, en biais à pied de chéure, pour le fendre & y mettre seulement vne greffe.

S'il est gros comme vn baston, couppez auec la scie le tronc en rond par le haut à vn pied ou enuiron pres de terre, pour y mettre deux bonnes greffes en la fente, desquelles par apres estorcirez la moindre & plus foible, quand elles commenceront à bouter.

Si le sauuageau est gros comme le bras, sciez-le aussi en rond à deux ou trois pieds enuiron haut de terre pour le fendre & y mettre trois greffes, deux en la fente, & l'autre en l'escorce & le bois, du costé le plus spacieux.

S'il est gros comme la iambe ou plus, sciez-le quatre ou cinq pieds haut de terre, & le fendez en croix, & y mettez quatre greffes, ou le fendez à vne simple taillade, & y en mettez deux en la fente, & deux entre l'escorce & le bois, ou pour le mieux attendez à l'entour totalement entre l'escorce & le bois quand il sera en seue: car le bois de tels gros sauuageaux estraint trop sur la greffe; sinon mettez vn petit coin de bois verd en la fente.

Apres que le sauuageau sera couppe, ou auec la scie, ou auec le cousteau, nettoyez la playe & couppeure auec sciage ou autre chose, puis l'applanissez auec vn cousteau qui soit net, & qui n'ait aucune mauuaise odeur, & encores la nettoyez, afin qu'elle ne prenne quelque vice du fer, duquel l'humeur de l'arbre puisse estre corrompu, choisissez au tronc le meilleur endroit pour affier vostre enton sans regarder de faire la fente de quel costé que ce soit. Ie dy cela, parce qu'aucuns ont voulu dire qu'il ne falloit fendre l'arbre du costé d'où soufloit le vent, lors qu'on veut enter. Vray est que si le vent estoit grand, principalement celuy de Galerne qu'on appelle Neroest, il faudroit luy tourner le dos, & se mettre au deuant de la fente quand vous preparez vostre enton, parce qu'il est aspre & bruslant, fort dangereux à toutes sortes de plantes, voire aux fruicts de quelque qualité qu'ils soient, principalement quand ils sont en fleur.

Auant qu'eslargissiez la fente auec le coin, liez & en tourez de deux ou trois tours vostre pied d'arbre d'vn visme bien serré au dessous de l'endroit que voudrez finir vostre fente, afin que le pied ne se fende par trop; ce que le plus souuent cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est si ouuerte, qu'elle ne se peut fermer ny consolider, & cependant s'esuente, qui est cause que le pied & l'ente se perdent, & cela aduient le plus souuent quand l'on ente sur pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus suiets à se fendre que les autres especes.

Les gros arbres & qui excedent les mesures susdites ne se peuuent enter en fente en l'estoc: mais bien és branches, comme nous voyons estre fait és grands pommiers & poiriers sauuages: car ils seroient pourris auant que les greffes se peussent reclorre sur la couppeure de l'estoc.

Si les branchettes sont arides & sans humeur, il les faut coupper, estronçonner, & apres deux trois ans qu'elles auront ietté scions nouueaux, il faut enter les meilleurs & oster les plus chetifs. Puis quád les greffes auront bié ietté, il faut les estayer & l'eschalasser, ou bien entrelasser & lier du bois parmy, de peur que le vent ne les brise, ou bien si l'arbre est bon & franc, laissez-en croistre

ſtre ſcions nouueaux. Ce que nous voyons eſtre diligemment obſerué en Normandie, Bretaigne, & autres pays ou l'on fait eſtat de pommiers & poiriers, pour faire cidres.

Enter en fente. CHAP. XII.



LA façon d'enter en fente, c'eſt à dire en tronc fendu, eſt propre non ſeulement és arbres qui ſont gros comme le bras ou la iambe: mais auſſi à ceux qui excedent telle groſſeur. Vray eſt que parce que tels arbres ne ſe peuuent fendre facilement en leur tronc, il ſera expedient de faire l'inciſion & fente en quelques vnes de leurs branches non au gros tronc, comme nous voyons eſtre fait és grands pommiers, & poiriers ſauuages, ainſi qu'auons dit cy deuant. *Enter en fente.*

Pour enter en fente, faut choiſir vne greffe pleine de ſuc, & icelle enter ſur vn arbre auſſi plein de ſuc; & ce non pluſtoſt que depuis Ianuier iuſques en Mars, & ne faire l'ente ſur vn arbre qui aura deſia boutonné, parce qu'vne grande partie du ſuc ſera deſia montée en haut, diſſipée & eſparſe çà & là, ce que la greffe n'aime pas. Faut aduiſer auſſi que la greffe ne ſoit cueillie du iour que la voudrez enter, mais dix ou douze iours auparauant, autrement ſi vous l'entez toute recente, elle ne ſe pourra facilement vnir dans le tronc ou elle ſera entée, d'autant qu'il aduiendra que quelque partie d'icelle ſe deſeichera, & fera par ce moyen vn obſtacle dans le tronc, au monter de l'humeur qu'il doit communiquer à la greffe pour l'eſleuer, & ou ceſte partie deſeichée viendra à ſe eſmier de pourriture cauſera vne cauité dans iceluy tronc, laquelle ſera occaſion de pareille incommodité à la greffe; & d'autre part la greffe eſtant recente & encore tendre, pourroit aiſément eſtre bleſſée des liens qu'il conuient mettre tout autour pour tenir ferme l'ente. Il faut outre prendre garde que l'arbre ſur lequel ferez voſtre ente, ſoit de long temps tranſplanté en voſtre baſtardiere, afin que ſes racines ſoient dés pieça bien enſaiſinées, & en pleine priſe de terre, & ayant par ce moyen du ſuc à ſuffiſance.

Quand vous voudrez mettre pluſieurs greffes en vne meſme fente, aduiſez que l'inciſion ſoit auſſi groſſe de l'vne que de l'autre, ſi ce n'eſtoit parauanture que la fente du tronc s'ouuriſt plus d'vn coſté que d'autre; faites auſſi que les greffes ſoient d'vne meſme longueur ou à peu pres, & ſuffira qu'elles ayent chacun trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quand le ſauuageau ſera ſcié & bien eſlargué tout à l'entour de ſes petits ſciõs & reiettons, meſme deſnué de toutes ſes branches s'il en a pluſieurs, luy en faut laiſſer deux pour le plus, auant que le fendre, puis mettez par deſſus du ſciage, & auec voſtre couſteau ou autre ferrement bien trenchant, fendez-le tout doucement par le milieu, liant premierement treſbien le tronc, afin qu'il ne ſe fende plus que de raiſon, & y mettez vos coins dans la fente iuſques à ce qu'ayez adiouſté vos greffes, & en le fendant tenez le couſteau d'vne main & l'arbre de l'autre afin qu'il ne ſe fende trop, puis de la meſme main qu'aurez tenu l'arbre, mettez voſtre coin de bois, d'os ou breſil par la pointe, afin de le tirer mieux quand aurez enté vos greffes. *Sexes des arbres entez ſe doyuent rencontrer.*

Si le tronc ſe fend ou ſepare trop l'eſcorce d'auec le bois, fendez-le par plus

bas, & y mettez vos greffes, & regarderez si leur incisiõ est propre,& bien iuste selõ la fente, & que les deux séues d'entre la greffe & le sauuageau soient bien au droit l'vne de l'autre, & si gentiment accommodez qu'on ne voye rien de ce qui est taillé,ny de ce qui est mis dans la tailleure : car si elles ne s'entre rencontrent, iamais ne prendront ensemble, parce qu'elle ne pourront faire l'enduit & comme cartillage,qui conglutine la iointure des deux,prenez garde aussi ne faire fente au trauers la moëlle,mais vn peu à costé.

L'escorce du sauuageau estant plus grosse que celle de la greffe, il faut retirer plus auant la greffe en la fente, afin d'auoir sa séue au droit de celle du sauuageau,& doit aussi l'escorce du sauuageau surmonter celle de la greffe par dehors du costé de la fente.

Afin que ne faillez à faire vos empeaux,faut sur tout prendre garde de ne fendre par trop vos pieds d'arbres : ains auant qu'eslargir la fente auec le coin,liez & entourez de deux ou trois tours vostre pied d'arbre d'vn osier bien serré au dessous de l'endroit que voudrez finir vostre fente, afin que le pied ne se fende par trop,ce que le plus souuent cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est si ouuerte qu'elle ne se peut fermer ny consolider, & cependant s'esuente,qui est cause que le pied & l'ente se perdẽt,& cela aduient le plus souuent quand on ente sur pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus suiets à se fendre que les autres especes d'arbres. Vous serez aussi soigneux de bien ioindre les peaux de vos greffes à celle du pied du sauuageau, que rien ne demeure ouuert, afin que le vent ny l'humidité de l'argile ou pluye descoulant sur l'enton n'y puisse entrer.

Quand le sauuageau se fend bien droit,il n'y a point de danger en taillant l'incision de la greffe,de la laisser vn peu raboteuse par endroits,afin que les séues de l'vn & de l'autre se puissent mieux conglutiner.

Apres que vos greffes seront bien adiustées dans le sauuageau, tirez vostre coin tout doucement, que ne les deplaciez: vous y pourrez laisser en la fente vn petit bout de coin de bois verd,& le coupperez bien rez sur le tronc, ou bien si tost que vostre coin sera retiré, mettez quelque petite peleure de bois verd, sur la fente du sauuageau. Aucuns iettent de la glus dans la fente, quasi pour vnir & conglutiner ensemble les sucs des deux matieres. Autre y espandãt succre ou canelle puluerisée, ou telles autres sortes d'espiceries, ou quelques liqueurs odorantes,mesme trempent les bouts des greffes en miel,ou en autres liqueurs douces & plaisantes,esperant par ce moyen que les fruits des arbres en retiendront le goust. Quoy qu'en soit, couurez les fentes de l'enteure à l'enuiron de glaire emmoncelée en talus ou de cire gommée,laquelle vaut mieux pour couurir,que autre chose qu'õ sçauroit trouuer & encore pour emplir mieux la fente,de deux doigts d'espais ou enuiron,que le vent ny la pluye n'y puissent entrer, & l'enueloppez de mousse ou de paille de seigle,ou de l'escorce ou peau d'aubieu,accoustrée auec vn peu de terre,& la torquez de vieils drappeaux ou d'escorce de saule,& les liez bien estroit de petits osiers : mais gardez en la liant, que la torqueure ne vire d'vn costé ou d'autre:& si vous n'auez de l'argille,reuestez cõme dit est lesdites fentes de bonne cire gommée, & en defaut de ce meslez du foin menu auec de la terre du lieu où vous enterez en forme de bauge. Quand vos entes seront torquées,liez quelques rameaux à l'entour pour les garder.

Enter à pied de chesne.

Au surplus si le tronc du sauuageau,sur lequel vous voulez enter,est moindre

en grosseur que la greffe, vous enterez à pied de chéure en cette façon: Faites la fente dans le tronc du sauuageau, non toute droite: mais en biais, bien vnie & nullement rabotteuse, puis mettez-y la greffe munie de son escorce & respondante à celle du sauuageau. Cela fait, couurez la place auec terre grasse & mousse de bois, entrelassee d'vn bon lien. Et afin que l'arbre ne soit ny des vents, ny d'autres iniures offensé, fichez aupres vne perche de bois pour le soustenir; ceux font grand faute, qui ont de beaux arbres sauuages ou autres, le fruict desquels ne leur plaist pas, qui les couppent fort bas ayans belles branches & le corps de la grosseur de la iambe où ils entent, auquel endroit le tronc demeure à se couurir plus de cinq à six ans où ils pourroient aisément enter sur les branches, voire ne fussent-elles plus grosses que le doigt, qui viendront mieux & porteront grand profit, parce que si vous auez quatre branches vous en ferez autant d'entes *qui* vous apporteront fruicts à la seconde annee.

Enter au bout des branches. CHAP. XIII.

POur enter au bout des branches qui ayent beau bois noueau, gros scions par haut, quoy que l'arbre ait esté enté au precedent, & qu'il ne soit encore parcreu, prenez des greffes de telles sorte d'arbres que voudrez, & couppez aucuns des scions du haut de l'arbre où vous les voulez enter; & si les greffes sont plus grosses que les scions, entez en pied de chéure, comme dit a esté des petits sauuageaux.

Et si les scions que coupperez sont de la grosseur de vostre greffe, couppez-les entre le vieil bois & le noueau, ou peu plus haut ou plus bas, & le fendez vn peu, & taillez la greffe de la grosseur pareille à ce que vous aurez couppé, & faites l'incision courte, qui ait l'escorce des deux costez sans qu'vn costé soit plus espais que l'autre, & mettez vostre greffe en icelle fente, tellement que les escorces d'vn costé & d'autre de la greffe soient bien au droit d'icelle fente. Il suffira que chacune greffe ait vn bon œillet ou deux par dessus la torqueure: car de les laisser trop longues ne seroit pas bon, & les faut torquer & enuelopper de terre & de mousse, & les recouurir de drappeaux & lier fort, comme *dit est.*

Par ce moyen pourrez faire qu'vn mesme arbre portera diuers fruicts, mesme de ceux que la situation de la contrée & qualité de l'air ne rebute, comme i'ay quelquefois veu à Padouë, au iardin de Messire Gabriel, qu'vn mesme tige d'arbre portoit fruicts de diuerses sortes. Rié ne nous empesche en ce pays que n'en fassions autant, encor que possible en aucuns lieux la faueur & clemence de l'air ny soit du tout correspondante. Au surplus, si vous voulez enter les petits sauuageaux en cette façon, faites qu'ils soient de la grosseur des greffes, & les entez bien pres de terre, comme de trois doigts ou enuiron.

Cette façon d'enter au bout des branches, se doit faire és arbres desquels les branches ont esté couppées, à raison ou du trop grand defaut, ou de trop grande abondance d'humeur, & que du tronc d'iceux sont sortis noueaux reiettons, lesquels trois ou quatre ans apres peuuent estre entés à la façon qu'auons dit, Ainsi Columelle nous enseigne d'enter l'oliuier sur le figuier.

Enter entre le bois & l'escorce. CHAP. XIIII.

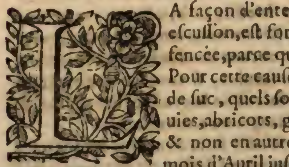


IL faut enter entre le bois & l'escorce au temps que les arbres commencent d'entrer en séue, comme depuis enuiron la fin de Féurier, iusques en Auril : car alors l'escorce se depart mieux d'auec le bois, & principalement l'on vse de ceste maniere d'enter és gros sauuageaux, qui ne se peuuent fendre facilement par le milieu en croix ou autrement, & au tronc & branche des arbres de grosse & grasse escorce, comme figuier, pruniers, poiriers, & chastagniers. Les greffes que l'on y veut enter, doiuent estre de long temps cueillies & gardée comme auons dit cy deuant, si d'auanture l'on ne trouue quelques arbres tardifs en ce temps là, qui n'ayent encores boutonné, desquels on puisse cueillir greffes sans boutons, quel est le pommier de court pendu, & autres semblables.

En cette maniere d'enter il faut scier le sauuageau par le plus haut, & puis tailler les greffes, comme il est ià dit cy dessus : mais il ne faut pas que l'incision en soit gueres longue ny espaisse, & que l'escorce en soit par le bout vn peu ostée & moderée en maniere d'vn fer de lance, & autant espaisse d'vn costé que d'autre, puis faut bien nettoyer le tronc pour en oster le sciage, auec vn ferrement bien tranchant, afin que les greffes y puissent ioindre : & fichez vn cousteau bien pointu, ou vn ciseau d'os ou d'yuoire, assez auant entre l'escorce & le bois du sauuageau, tant qu'apres il sera retiré, l'incision y puisse bien entrer, & que la greffe puisse ioindre sur le tronc quand elle y sera assise. Cela fait, il la faut bien couurir & enuelopper de glaire ou autre terre forte & de mousse, en cette façon pourrez piquer plusieurs greffes à l'entour de vostre tronc, selon que peut sa grosseur.

L'on ente en cette maniere en abricots, pommiers, alberges, peschers, amandiers, figuiers, persiguiers, chastaigniers, poiriers & pruniers ieunes & menus, comme depuis la grosseur du petit doigt iusques à la grosseur du bras, & qui ayent l'escorce aucunement tendre & simple : car és gros arbres qui ont l'escorce par trop dure & espoisse, ne se pourroit bien faire si ce n'estoit qu'il y eust aucunes branches qui eussent l'escorce delicate & disposée à ce faire.

Enter en flusteau. CHAP. XV.



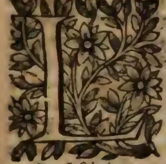
LA façon d'enter en flusteau, comme aussi celle d'enter en escusson, est fort prompte à fructifier: mais debile à estre offencée, parce qu'elle est soustenuë seulement d'vne escorce. Pour cette cause elle ne se doit faire sinon és arbres pleins de suc, quels sont le figuier & l'oliuier, les mirelicotons, pauies, abricots, guindoles, agriotes, cerisiers & chastagniers & non en autre temps que depuis le commencement du mois d'Auril iusques à la fin du mois de Iuin, voire si le temps n'est pas trop chaud en Iuillet, Aoust & Septembre : mais telles entes ne sont si profitables, ne si tost venuës que celles de fente.

Choisissez donc en vn arbre fertile & plein d'humeur, vne branche bien belle & remplie d'œillettons, de laquelle incisez auec la pointe d'vn cousteau

bien tranchant & aigu, vne piece d'escorce en forme de fleusteau, longue pour le moins de trois doigts & demy, ayant vn œillet sain & entier. Faites-en autant en quelque branche de l'arbre sur lequel voulez faire vostre ente; de sorte que l'escorce qu'en osterez soit de mesme grandeur, longueur, & en mesme aspect du Ciel qu'estoit celle qu'auez incisée pour appliquer en son lieu: mesme qu'elle ait vn œillet sain & entier comme l'autre. Quand ferez l'application, mettez peine que l'escorce qu'appliquez ne soit moüillée, & qu'elle responde à la fenestre de l'escorce ostée, de sorte que l'œillet de l'escorce qu'appliquez responde iustement au bouton qui est demeuré sain & entier dans le bois, & que ce bouton entre dans l'œillet du fleusteau de l'escorce que vous entez, par ce moyen le tout conuiendra fort bien ensemble, & nulle rime, entrebailleure, ou fissure apparoistra entre les commissures & assemblage de deux escorces. Cela fait, liez & entortillez haut & bas ladite escorce appliquée auec liasse de chanvre bien sec sans moüilleure, afin que l'escorce adhere mieux & prenne plustost la séue de l'arbre; faut toutesfois se donner garde que vostre liasse ne touche à l'œillet, & estraigne par trop l'escorce: car cela l'empescheroit de prendre, & ne faut que l'escorce ny la liasse soient moüillées.

Les chastaigniers se peuuent enter de ceste façon, & y profitent plus que nuls autres arbres, parce que leur escorce est plus apte à faire flusteaux que les autres. Ceste façon est fort longue & mal asseurée, parce ie suis d'aduis que le iardinier ne s'y amuse pas beaucoup.

Enter en escusson. CHAP. XVI.


LA façon d'enter en escusson n'est pas beaucoup differente de la maniere d'enter en fleusteau, sinon en ce que l'escusson a bien vn œillet: mais le bois de l'arbre sur lequel l'escusson est appliqué n'a point de bouton ny de germe, comme a le bois sur lequel l'escorce est entée en fleusteau, parquoy en toutes les deux façons d'enter, nous pourrons tenir telle forme que s'ensuit.

En Esté doncques, quand les arbres sont ià bien en séue, & que leur bois nouueau est vn peu duret, vous prendrez vn ietton au bout des principales branches d'vn arbre franc dont voulez auoir fruict, sans rien coupper du vieil bois, afin d'auoir vn bon œillet d'iceluy ietton auec sa queuë pour faire vostre ente: mais choisissez le plus gros, tronçonnez-luy premierement la queuë par le milieu, & en iettez la fueille (si ce n'est persiguier: car l'escusson du persiguier veut auoir deux ou trois fueilles) sans arracher le residu de ladite queuë, puis auec la pointe d'vn cousteau bien tranchant & aigu, incisez de l'escorce dudit ietton vn modelle d'escusson de la longueur de l'ongle, auquel y ait seulement vn œillet plus haut que le milieu auec le residu de sa queuë que luy aurez laissée, & pour leuer le dit escusson, apres qu'aurez incisé tout autour l'escorce dudit ietton, sans auoir couppé le bois au dedans, il le faut prendre doucement auec le poulce & l'autre doigt prochain, & ainsi l'arracher sans le corrompre, & en l'arrachant, pressez contre le bois dont vous l'arrachez, à ce que le germe dudit œillet demeure en l'escusson: car s'il demeuroit auec le bois du ietton, vostre escusson ne vaudroit rien. Vous cognoistrez l'escusson ne valoir rien si regardant au dedans d'iceluy, quand il sera arraché d'auecques le bois du ietton, vous le trouuez estre *Escusson à cognoistre.*

trouuez estre pertuisé au dedans,& encores plus si le germe en est demeuré auec le bois en ietton,qui deuoit demeurer en l'escusson.

Vostre escusson estant bien leué, tenez-le vn peu par la queuë entre vos léures sans le moüiller,tandis que vous inciserez l'escorce de l'arbre où le voulez mettre, & l'incisez sans trancher le bois au dedans, en maniere de potence, vn peu plus longue que n'est ledit escusson qu'y voulez mettre sans trancher le bois au dedans.

Vostre incision faite,il la faut ouurir & entrebaailler de deux costez bien doucement auec vn petit cizeau d'os:& separez vn peu au dedans l'escorce d'auec le bois, autant comme l'escusson est long & large,& gardez bien d'en corrompre l'escorce. Ce fait, prenez vostre escusson par le bout, & la queuë que luy auez laissée,& le mettez dans l'incision de l'arbre,en leuant tout bellement les deux costez de l'escorce de ladite incision auec le petit cizeau d'os, & faites bien parfaitement ioindre ledit escusson au bois de l'arbre, ainsi que dit est incisé, enpesant vn peu par dessus le bout de ladite escorce incisée, & que le haut d'iceluy escusson touche bien du bout au haut de l'incision & escorce dudit arbre: puis liez vostre escusson auec vne liasse de chanvre enuiron aussi grosse qu'vn tuyau de plume,selon que l'arbre est gros ou menu, prenant iceluy chanvre par le milieu, afin qu'vn bout puisse autant fournir que l'autre, pour entortiller & lier ledit escusson dedans l'incision de l'arbre, & ne le faut pas lier trop estroit: car cela le garderoit de prendre,& ne se pourroit bien conioindre la séue de l'vn & de l'autre ensemble, & ne faut aussi que l'escusson ne le chanvre dont l'on le veut lier soient moüillez. Et pour deuëment faire vostre ligature, commencez par le derriere de l'arbre, iustement au milieu de vostre incision, & venez ioindre au deuant sous l'œillet & queuë de l'escusson, sans toutesfois couurir ledit œillet, puis retournez encores liant au derriere de l'arbre, & reuenez ioindre au deuant par dessus le haut de l'escusson, en croisant tousiours vostre chanure ; & retournez encore derriere, pour acheuer de lier au dessous de l'œillet, tant que toute la fente de l'incision soit couuerte haut & bas dudit chanvre, excepté vostre œillet & sa queuë qu'il ne faut point couurir, laquelle queuë cherra tout à part,& bien tost apres l'enteure faite,si l'escusson doit prendre. Laissez vos arbres & escussons ainsi liez enuiron vn mois, & les plus gros beaucoup plus long temps, puis visitez-les, & si les trouuez consolides desliez les, au moins en couppez le chanvre par derriere, & les laissez descouuerts: couppez au dessus deux ou trois doigts de vostre branche, afin que l'empeau profite mieux,& les laissez ainsi iusques apres l'hyuer enuiró le mois de Mars & Auril. Si vous voyez que le germe de vostre escusson bourgeonne,couppez l'arbre trois doigts ou enuiron au dessus de l'escusson:car qui le coupperoit trop pres d'iceluy escusson,lors qu'il pousse son premier bourgeó,il le desaffleureroit trop,& n'en profiteroit pas si bien, & puis vn an passé que le ietton sera bien fortifié,& qu'il commencera à pousser son dixiesme bourgeon, il faudra acheuer de coupper en biais ces trois doigts de haut de l'arbre qu'y aurez laissé en le couppant l'année precedente,comme dit est: Quand vos escussons auront ietté beau bois, il y faudra ficher au ioignant des petites gaules, les liant ensemble bien doucement, lesquelles les appuyeront & empescheront que le vent ne les puisse rompre.

En ceste maniere vous pourrez facilement enter les rosiers blancs en rouges,

& rouges en blancs, pour auoir roses de plusieurs sortes en vn mesme rosier.

Vous pourrez mettre par la forme qu'est dite, deux ou trois escussons, pourueu que ce soit tout d'vn costé mesme : car ils ne seroient pas competemment esleuez,& en demeuroient chetifs,ne l'vn sur l'autre : car le plus bas arresteroit le monter de la seue de l'arbre , & les hautains en seroient en souffrette , & leur aduiendroit pareil incenuenient.

Il faut noter que l'escusson qui est enleué du ietton de l'arbre , dont le fruict est aigre,doit estre taillé en figure quarrée,& non en droite forme d'escusson.

L'on ente les mirecotons, pauies, abricots , guindoles, agriottes, cerisiers & chastaigniers de cette façon , combien que plus aisément , & auec plus grand profit pourroient estre entées en fente , quoy que plusieurs pensent le contraire. Voicy la forme.

Prenez des greffes des mirecotons & pauies du plus beau bois & mieux nourry que trouuerez sur le bois de deux ans,parce que le bois n'est si ferme & solide que les autres , & les appliquerez à des menus pieds de pruniers de la grosseur d'vn pouce,lesquels vous coupperez en pied de chéure , & taschерez de ne faire la fente que d'vn costé,du haut du pied,l'ouurant auec vostrepetit coin,lequel estant ainsi affié il vous semblera qu'il ne soit ouuert que d'vn costé , puis l'enuelopperez auec vn peu de mousse,y mettant de la cire gommée ou argille, comme a esté dit cy dessus,& lierez auec l'ozier pour le tenir plus asseuré, d'autant que le pied n'est assez fort pour le tenir,serré & le garnirez comme on fait les autres. Telle ente est plus profitable , & plustost venuë que celle qui se fait par escusson.

Autres maniere d'enter sur toutes sortes d'arbres. CHAP. XVII.

ON peut enter en germe ou en bouton,quand on leue le germe des iettons ou drageons noueaux , & que l'on le met auec vn bien peu d'escorce , au lieu d'vn autre que l'on aura arraché de l'arbre sur lequel voulez enter , l'y liant dessus & dessous,ainsi qu'a esté dit de l'escusson,& cecy se fait au mesme temps & en mesmes arbres. *Enter en germe ou en bouton.*

L'on peut enter toutes sortes de greffes en toutes sortes d'arbres, de cette maniere : Faites deux fosses ayans quatre pieds de tous costez pres l'vne de l'autre, en l'vne desquelles plantez vn oliuier, & en l'autre vn figuier,ou autre telle sorte d'arbre qu'il vous plaira. Quand l'oliuier aura pris racine , vous plierez celuy de ses drageons, qui vous semblera le plus beau , & le lierez au pied dudit figuier. Ce fait couppez tous les autres drageons dudit oliuier , hors mis ceux que voudrez enter , apres couppez le figuier, & esgalez & polissez la taille, puis le fendez par le milieu auec vn coin; & apres raclez des deux costez les bouts des scions de l'oliuier tels qu'ils sont en l'arbre,& les mettez en la fente du figuier, en sorte qu'ils passent outre, puis lutez bien ladite fente d'vn costé & d'autre auec de la glaire , & liez au tronc dudit figuier lesdits drageons tellement qu'on ne les en puisse arracher. Ainsi trois ans apres le figuier & l'oliuier croistront ensemble , & la quatriéme année quand ils seront bien creus , vous coupperez & descouplerez lesdits drageons de l'oliuier d'auec leur mere , comme l'on fait és prouins , si qu'ils sembleront n'appartenir plus à l'oliuier. Ceste façon d'enter est fort vsitée au pays du Mans,où ay souuenance auoir gousté d'vn raisin qui auoit la saueur d'vne

noix, parce que la vigne de laquelle estoit venu ce raisin, auoit esté entée dans le noyer de la façon qu'auons dit maintenant.

Enter en canon. Enter en canon ou en fleute, ou en cornuchet, se fait ainsi: L'on leue vn canon long de deux ou trois œillets d'vn nouueau drageon franc & gros comme le doigt ou enuiron, en le fendant douçement selon la longueur, puis l'on enleue de l'escorce d'vne branche de sauuageau de pareille grosseur, vn canon de pareille longueur au dessusdit, & au lieu d'iceluy y fiche l'on ledit canon de l'escorce dudit drageon nouueau le plus auant qu'il peut entrer, & luy laisse l'on l'escorce superfluë pour deffence, puis on le lie dessus & dessous sans toucher aux œillets, & couppe l'on le bois aduancé outre la racine, puis on l'enduit de cire gommée le long de la fente & au bout.

Enter en tronc. Enter en tronc se fait ainsi: Il faut percer l'arbre auec vne tariere iusques à la moëlle, puis nettoyer bien le trou de la perceure, & y mettre par force vne greffe qui ait deux ou trois œillets par dedans, & soit par apres ce pertuis bien bouché & estouppé de cire.

Enter en saule. Pour enter en saule & en chou, faites en la perche d'vn saule, ou au tronc d'vn choux, deux pertuis iusques à la moëlle, à demy pied l'vn de l'autre fichez-y leans comme par force, dans chacun vne greffe de tel fruict que voudrez, qui ait l'escorce raclée, en sorte que les pertuis en soient tous bouchez, puis estouppez tres-bien iceux pertuis de cire, & fichez la perche pres de l'eau enuiron demy pied, en sorte que les greffes soient trois doigts sous terre, & au bout de l'an qu'elle aura pris racine, taillez la branche par pieces, & plantez chacune greffe là où vous voudrez.

Enter en couronne. Enter en couronne se fait en cette sorte: On couppe en haut le tronc d'vn grand arbre plustost que menu ou subtil, qui n'est encor vieil, & a l'escorce dure, plustost que molette & subtile, puis on ouure par en haut en trois ou quatre endroits, en ladite couppeure l'escorce dudit tronc, puis auec le manche du caniuet fait d'os bien aiguisé, en chacune ouuerture l'on met vne greffe tirée du costé le plus orienté de son arbre premier, & faut bien estoupper & couurir de glaire ou argille la couppeure de dessus, la coiffer tres-bien, de peur que les pluyes ne la lauent & pourrissent, ny le hale la seiche & creuasse, puis on lie l'arbre auec vne corde ou ceinture pres le lieu où l'arbre a esté scié, afin qu'il ne se fende lors qu'on fiche le coin entre le bois & l'escorce; l'on accoustre au reste ces entes autour du tronc, loin l'vne de l'autre, non moins de quatre doigts, puis à la parfin en ostant la corde ou ceinture, on lie l'escorce auec vne hard d'osier, si longue qu'elle puisse embrasser le tronc en trois ou quatre tours & doubles, afin que les entes soient par ce moyen deffenduës, & se tiennent fermes contre les vents & autre violence, & contre le tronc l'on met vn pieu & soustien pour les supporter, ostant les reiettons d'alentour de l'arbre, d'autant que tant plus le nombre en sera moindre, l'humeur causera la vigueur & accroissement des rameaux.

Enter en scion. L'on ente en scion en cette maniere: On entame l'arbre iusques à la moëlle auec vne cresnette, & puis l'on y met vn drageon dedans, & l'estouppe-on de cire. Autrement & plustost, l'on prend vn scion à vn nœud, & puis on le tord, & luy oste l'on l'escorce & le nœud, & le met-on en vn ietton aussi gros que luy, & il prend aussi tost.

Enter en morcel. Pour enter en morcel, il faut prendre au mois de Mars vne piece du gros du

poisse, & large & longue assez, auec son œillet & ietton tout aussi tost le faut mettre en vne branche d'vn autre arbre, en fendant l'escorce en trois ou quatre & l'y appliquant bien ioint & serré, & au test de la souche, si que le morcel entre dedans l'escorce de l'autre, sans offencer son escorce: Ainsi mis, il prendra sans autre liaison ou preparatif; toutesfois n'y auroit rien de mal mettre de la glaire ou terre destrempée bien espais sur ladite iointure, & lier tres-bien d'vn drapelet à l'entour du morcel sans toucher à l'œillet. En Iuin & Iuillet l'on peut enter en cette façon au haut des branches sans lieure, & quand le morcel à bien repris, l'on tranche la branche au dessus.

On ente en perche, ou à la hanede en cette maniere: L'on perce auec vne tariere Françoise, vne perche de saux ou autre bois blanc, en plusieurs endroits, pourueu que les perceures soient à demy pied l'vne de l'autre, puis on met en ces trous à force iettons de tels arbres que voulez enter, & les plante l'on dans terre, si que l'on ne voit que le bout du ietton, puis apres s'ils sont pris l'on rongne la perche, & les replante l'on ailleurs. *Enter en perche.*

Il y en a qui font des empeaux de poiriers & pommiers dans vne latte verte d'obier où ils mettent leurs entes entre la peau & le bois, puis vont choisir vn lieu humide où ils enterrent ladite latte à demy pied de profond, laissans les entons d'vn pied de long, & de là en tirent quelques empeaux, lesquels ils couppent auec le lien de la latte où ils sont entez, & les transplantent ailleurs où bon leur semble, mais telle façon n'est pas trop asseurée.

En Normandie il plantent aussi des surgeons & nouuelles branches venant au pied des poiriers & pommiers, lesquels ils fendent en quatre quartiers, & entre iceux y mettent vn bout d'espic d'orge, ou vne febue, & de là disent en tirer des arbres bons & naturels sans les autrement enter. Mais ie pense que les febues ny les espics n'y font rien, pour leur bailler racine, parce que communément les billes qu'on plante ne mettent la racine au bout du pied: mais plus haut, voire presque à fleur de terre où elle est plus nourrissante.

Aucuns mettent en terre des ieunes branches & surgeons, mesmes des pans de prunier, qui par apres prennent racine, & sur iceux y plantent des abricots: mais cela aduient communément où la terre est humide, bonne & fertile.

On plante communément des billes de franc coignier, sur lesquels on ente des poiriers, pommiers, & mesmes des gros percets, le goust des fruicts desquels semble estre mirecotons: mais les faut enter demy pied en terre, d'autant qu'ils ne font iamais beau pied, & les entans ainsi bas, l'enton mettra racine de soy mesme, qui le fera durer plus long temps.

On a aussi trouué le moyen d'enter la vigne qui est vne chose fort singuliere & profitable: car ayant de la vigne qui n'est de bon plant, l'entanton aura plustost fruict que de l'arracher, & y planter d'autre. *Enter la vigne.*

Les vns entent sur le pied qui est vne grande faute, parce que de là on n'en peut tirer que deux ou trois empeaux, encor à l'aduenture, tant pour raison qu'ils ne sont asseurez de prendre, qu'aussi à cause que le sarment n'est fort pour se deffendre du vent. Toutes-fois, d'autant que la vigne prend racine de soy mesme, l'on se pourra essayer à l'enter sur le sarment de cette façon.

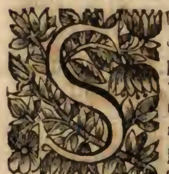
Faites vne grande fosse telle que si vouliez sous terrer quelque arbre, choisissez-en quelque sep, ou pied qui n'est bon à vostre gré, plusieurs branches ou sarmens que trouuerez apres & propres à tirer les greffes, fust du nouueau bois

de deux ans, ou trois ans. Couppez-les, & les fendez de trois à quatre doigts iusques au nœud, puis aguisez l'autre sarment que voulez enter, lequel ficherez & mettrez dans la fente, assemblant les peaux de tous costez, tellement qu'ils ne semblent estre qu'vn, entourant tout autour vn peu de mousse, puis de gros fil, ou bien d'vn ozier bien delié. Ce fait, preparez la place où le voulez mettre, & couchez vostre ente, la couchant à la mode & façon d'vn Prouin, puis mettez vn peu de fien de cheual, non du tout pourry, sur l'endroit où auez ioint vos deux sarmens. Par ce moyen d'vn pied de vigne, vous en ferez plusieurs, retournant la terre sur vos entes de pied de vigne, comme l'on fait aux vignes qu'on met sous terre. Puis accommodez vos entes à de petits paux à la forme de Prouin, lesquels empeaux profitent & viennent aussi bien que Prouins, & s'ils portent fruict aussi tost.

Vous pourrez aussi faire semblables entes de grenadiers, noisiliers, rosiers, & autres semblables arbrisseaux.

Singularitez d'enter, planter & semer arbres pour auoir fruicts exquis.

CHAP. XVIII.



SI vous entez vne greffe, de fruict de saison tardiue, sur arbre de saison deuanciere, l'ente produira fruict hatif en son espece: comme si vous entez la pesche en franc meurier, elle en viendra deux mois plustost: le mesme aduiendra si vous l'entez sur vn sep de vigne, ou la vigne noire sur le cerisier, ou le nefflier sur le groiselier, ou franc meurier. La cause de cette permaturité, est le naturel de l'arbre, sur lequel ladite ente est faite, lequel estant le seul nourrissier de la greffe, de saison deuanciere à celle du naturel de ladite greffe, en haste & precipite le fruict. Au contraire, s'il est de saison tardiue à celle de la greffe, l'ente portera fruict en son espece tardif, & outre passant sa droite saison, comme entant le pommier sur le coignier, les pommes en seront encor à l'arbre à la Toussaincts, & tant tiendront du naturel dudit coignier, qu'elles seront de garde iusqu'à deux ans. Tant plus vous entez sur arbre de mesme espece & condition, qu'est la greffe ou l'escusson, comme pommier sur pommier, franc sur franc, & sauuage sur sauuage, & plus le fruict grossit, & est de meilleure saueur, comme a esté dit.

Enter de pommier.

Entez pommier l'vn en l'autre, & aussi en groiseliers, & en franc meurier, vous aurez fruict du long de l'Esté iusques à la Toussaincts.

Demy pesche & demy noix.

Pour faire venir demy pesche & demy noix, prenez vn œillet de l'vn & de l'autre, & taillez les le plus pres de l'œillet que pourrez tant l'vn que l'autre, & raclez vn peu les iets qui y seront, & les ioignez & liez fort bien ensemble, & apres taillez les sommitez, le fruict qui en prouiendra sera demy pesche & demy noix.

Fruict ayant le goust de plusieurs fruicts.

Vous ferez qu'vn fruict aura le goust de quatre fruicts de son espece en cette façon: Prenez quatre reiettons ou greffes de quatre sortes differentes d'vne mesme espece d'arbre, comme de quatre sortes de poirier ou de pommier. Par exemple de pommier de court pendu, de frankestu, de malingre, de paradis, (parce qu'il faut que les reiettõs ou greffes soient d'vne mesme espece d'arbre)

liez les fort bien ensemble, de façon que leurs escorces s'entre touchent, puis les couurez du glus ou de glaire, ou de terre grasse si estroitement qu'elles semblent estre vne seule: mettez-les ainsi dans vne terre bien beschée & pleine de fien, afin qu'elles puissent prendre racine: le fruict qui en viẽdra aura le goust de quatre sortes de pommes. De mesme cause procede, si vous prenez deux greffes; l'vne de pommier aigre, l'autre de pommier doux, & les accouplez ensemble si iointes & serrées qu'elles ne semblent estre qu'vne seule, & ainsi estans les entes, les pommes qui en viendront seront aigres-douces. Au semblable si vous accouplez, ioignez & liez ainsi estroitement & vniment deux rameaux de figuier, l'vn de figuier noir, l'autre de figuier blanc, & ainsi les plantez, & apres qu'ils auront poussé & bourgeonné, les liez derechef à ce qu'ils s'incorporent ensemble, & fassent vn seul estoc: les figues qui en prouiendront auront la chair vermeille d'vn costé, & blanche de l'autre. Aucuns pour cét effect mettent dans vn linge des graines de deux sortes de figuiers, & l'ayant bien estroitement lié, l'enfouyssent dans terre; & quand elles ont leué, replantent le figuier qui en est parcreu.

On fait aussi des entes qui portent moitié poires & moitié pommes, fendant vne greffe de poirier, & vne de pommier, puis mettant la moitié de la greffe du poirier contre la moitié de celle du pommier bien iointes, & liées ensemble, & lutant les iointures & assemblages bien vniment auec cire gommée, de sorte que l'eau ne puisse trouuer entrée par icelles iointures: & apres ce fait, entant ceste double greffe sur tel estoc d'arbre qui viendra à propos: mais il faut penser que ceste maniere de planter est fort difficile à faire porter fruict, parquoy ceux qui s'y delectent, se doiuent contenter de deux sortes de greffes, & ne les planter: mais plustost enter sur vn autre arbre de leur espece lesdites greffes estroitement liées ensemble, & aiguisées par le bout d'embas bien proprement, comme si elles n'estoient qu'vne seule greffe.

Si vous cauez vne branche de cerisier, & en ostez la moëlle puis la replantez, elle portera fruict qui sera sans noyau, ou bien pour le mieux couppez vn ieune cerisier à vn pied prés de terre, & le fendez iusques à la racine, vuidez-en la moëlle d'vne part & d'autre, puis reioignez & radioustez les deux parts ensemble auec vn lien bien estroit, & vn an apres que ce cerisier sera reprins, entez-y vne greffe de cerisier qui oncques ne porta fruict, & le fruict qui prouiendra de telle ente sera sans noyau. *Cerises sans noyau*

Autrement couppez de tel arbre à noyau que voudrez, vne greffe qui se puisse facilement plier: aiguisez-la des deux costez, & l'entez aussi des deux costez sur deux parties de l'arbre, estoupez les deux places entées auec mousse de terre grasse, & les liez soigneusement auec filasse. L'année suiuante si vous voyez que les deux costez de la greffe ayant boutonné, & prins quelque vigueur du tronc, alors tranchez la greffe par le milieu, & ostez du tout le plus gros brin d'icelle, & laissez l'autre croistre & il portera en son temps fruict sans noyau. Le mesme aduiendra, si vous prouignez les bouts des plus petits rameaux d'vn ieune cerisier, prunier ou autre arbre à noyau: & apres que verrez qu'ils aurõt prins racine, si vous coupez le plus gros brin, & laissiez croistre le plus gresle. La raison & cause de ce, est telle, le noyau ne peut autrement venir, si son arbre est destitué de moëlle: or és sommitez & bouts des petits rameaux n'y a point de moëlle: le fruict donc qui prouiendra de tels petits rameaux, plantez ou

Fruicts laxatifs. entez par la maniere que dit est, n'aura point de noyau, non plus que celuy qui vient és arbres desquels l'on a vuidé la moëlle.

Fruicts odorans. *Fruicts colorez.* *Fruicts ayans la vertu de la theriaque.* Si en la vigne, figuier, cerisier ou pommier, vous fendez la branche qui ait fructifié & en ostez la moëlle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez bien lié & estraint, vous ferez que le fruict en sera laxatif, selon ce qu'aurez mis: & si vous y mettez quelques odeurs ou plaisante couleur, le fruict s'en sentira: & si vous les faites en rosier le fruict sentira la rose, & qui mettra du mithridat ou theriaque en la vigne, le vin guerira de morsure de serpent, & non seulement le vin: mais le raisin, vinaigre, sarment, & cendre de sarment vaudront contre toute morsure de bestes venimeuses.

Vin contre morsure de serpens. Pour enter bien subitement, prenez vne greffe à vn nœud & la tordez, & en ostez l'escorce auec le nœud, & puis en vestez & attournez vn ietton qui soit de pareille grosseur à celle de ladite greffe & il reprendra.

Enter vigne sur vigne. Pour enter vigne sur vigne, on la doit fendre comme vn autre arbre, à sçauoir iusques à la moëlle, puis inferer la greffe en la fente, apres le bien estoupper de cire, & la lier estroittement: mais faut obseruer que la vigne ne se doit enter qu'au mois de Féurier en lieux chauds, & en Mars en lieux froids: & ce quand la vigne iette des larmes espaisses, non pas pure eau: on peut faire le semblable en May & au commencement de Iuin, quand les larmes de la vigne seront toutes cheutes: mais cependant faudra auoir gardé les greffes que l'on veut enter en lieu froid & ombrageux, afin qu'elles ne pullulent. Voyez cy dessus.

Prunes en tous temps. Pour auoir des prunes de plusieurs manieres tout au long de l'Esté, & iusques à la Toussaincts, entez plusieurs especes de prunes en groiselier, franc meurier ou en cerisier.

Pesches, cerises, nesfles espicées. Pour faire que nesfles, cerises, pesches soient au manger odorantes comme espices, & qu'on les puisse garder iusqu'aux nouuelles, entes-les en franc meurier comme ie vous ay dit, & les entant moüillez les greffes en miel, & y mettez vn peu de poudre de menuë espice, comme clou de girofle, muguette & canelle; & le fruict retiendra le goust.

Nesfles sans pierres douces. Pour faire que les nesfles perdent leurs pierres, & qu'elles deuiennent douces comme miel, entez-les en esglantier, & à les enter moüillez la greffe en miel.

Pour auoir nesfles grosses deux mois plustost que les autres, & qu'vne vaille mieux que vingt des autres, entez-les en franc meurier ou groiselier, à l'enter moüillez la greffe.

Poires d'angoisses ou de parmain aduancées. Pour auoir poires d'angoisses ou de parmain, ou de S. Rieult, vn mois ou deux plustost que les autres, entez-les en franc meurier, & si voulez qu'elles durent & soient bonnes iusques aux nouuelles, entez-les en coigniers pour les auoir tard, & en franc meurier pour les auoir tost.

Franches meures, tardiues & aduancées. Pour auoir franches meures bien tost, entez le meurier en poirier, de chastaignier ou en groiselier: & pour les auoir bien tard, comme vers la Toussaincts, entez-les en nesflier ou coignier.

Temps d'enter. Faut tousiours enter en croissant de la Lune, & encore pour le mieux, trois ou quatre iours deuant le croissant: car autant de iours qu'il y auroit, autant de temps l'arbre mettra à porter son fruict, ainsi qu'auons aduerty cy deuant.

Noix sans coque. Pour auoir noix sans coque; prenez vn noyau de noix qui ne soit aucunement interessé, & l'enueloppez de laine, ou de fueilles de vigne ou de plan, afin

qu'il ne puisse estre mangé des fourmis, & le plantez tout ainsi enueloppé, & le noyer qui en prouiendra portera noix sans coque, le semblable se fera aux amandiers, si on met souuent des cendres au pied ou sous terre & aux racines, & generalement en tous autres fruicts qui ont coque par dehors, s'ils sont plantez en cette maniere.

Pour auoir grosses noix, prunes & amandes, prenez quatre noyaux des fruits, dessusdits, & les mettez en vn pot ou autre vaisseau plein de terre, ioignans l'vn l'autre le plus pres que vous pourrez, & tournez le pot le fond dessus, auquel fond faites vn pertuis, & les noyaux seront contraints ietter leur germe à mont par iceluy pertuis, & par telle contrainte les quatre germes se colleront & incorporeront ensemble, tellement qu'ils ne feront qu'vn seul estoc de noyer, qui en son temps portera plus grosses noix que les autres de sa nature. Ou pour faire cela plus facilement il faudroit apres le fruict formé oster du noyer, amandier, prunier, & semblables, tout le fruict plus menu & chetif qui s'y trouuera, & le suc de l'arbre s'addressera tout au surplus du fruict qui y aura esté laissé, lequel partant en sera plus nourry & plus gros, comme estant en luy employée toute la substance qui se fust adressée à celuy qui en a esté osté s'il n'eust esté cueilly. Dont la raison est apparente en toute nourriture, soit de chose ayant ame ou inanimée, prunes & amandes plus menuës & chetifues, parce que le suc de l'arbre se conuertit à la nourriture des autres fruicts plus gros, car la vertu de l'arbre distribuée à plusieurs, est moindre, & à peu est plus copieuse. *Noix prunes, & amandes grosses.*

Pour faire qu'vn chesne ou autre arbre soit verd aussi bien en Hyuer comme en Esté, entez-le sur vn tronc de chou. *Chesne ou autre arbre verd en tout temps.*

Escriuez ce que voudrez à l'œil du figuier que voudrez enter, & les figues qui en viendront seront escrites. *Figues escrites.*

Le figuier ne perdra son fruict, si le tronc est frotté de meures, ou si durant que les Plejades se monstrent, vous faites fouyr à l'entour des fosses, & arrousez le pied de saumeure & d'eau esgalement meslée. *Figuer ne perdant son fruict.*

Le cerisier portera fruict plaisant & de bonne odeur & ne sera aucunement suiet à la rongeure des chenilles & vermisseaux, s'il est enté sur vn laurier. *Cerisier enté en laurier.*

Le poirier que voudrez enter, portera poires de rosettes ou muscade, si vous fendez la greffe que voulez enter, & mettez dans la fissure d'icelle vn grain de musc, ou vne *fueille seiche* de roses bien odorantes, & l'entez ainsi. Et en pourrez autant faire és autres arbres fruictiers, pour en auoir des fruicts parfumez & odorans, par ce mesme artifice, les roses sont faites muscades, & les œillets ont l'odeur de cloux de girofle. *Poires de rosette ou de muscade.*

Il faut tenir pour regle generale, que ne la greffe fleurie, ne celle qui est chargée de fruict ne se doit enter.

Si le peuple blanc est enté sur vn meurier, il portera meures blanches. *Meures blanches.*

Le cerisier portera cerises hastiues & auant le temps, si l'on met chaux viue, à ses racines, ou si l'on les arrouse souuent d'eau chaude: l'on dit aussi que si l'on ente vigne noire sur vn cerisier, la vigne apportera raisins au Printemps, dequoy auons apporté la raison au commencement de ce chapitre. *Cerises auancées* *Raisins au Printemps*

Entez citronniers sur grenadiers ou sur meuriers, le fruit sera rouge. *Citrons rouges.*

Si vous voulez transfigurer les fruicts de leur figure naturelle, en autre diuerses & artificielles, mettez lesdits fruicts quand ils commencent à grossir entre deux moules de plastre ou de terre cuitte, où y ait portraicts taillez en di-

Pomme & fruicts telle que l'on veut.

uerses sortes & les liez doucement, le fruict au croistre en prendra la forme: mais cependant faudra donner air aux moules par petits trous, autrement le fruict se corromproit dedans.

L'ente qui se fait sur aulne ou chesne, produit vn arbre fort grand: mais s'il porte fruict le fruict est de nulle saueur.

Pesches ou amandes escrites.

Pour faire pesches ou amandes escrites, apres que vous aurez mangé la pesche ou amande, mettez en tremper le noyau deux ou trois iours, puis l'ouurez doucement & en tirez l'amande, & auec vne plume de cuyure ou autrement, escriuez sur l'escorce de l'amande ce que voudrez, sans trop auant grauer, puis remettez l'amãde dans son noyau, enueloppant iceluy noyau auec du papier ou parchemin, & le plantez ainsi, & le fruict qui en viendra sera escrit & graué.

Pesches rouges.

Pour faire pesches rouges, sept iours apres que vous aurez planté le noyau de la pesche, tirez-le de terre, & dans l'ouuerture de la coquille mettez-y du vermillon ou cinabre, puis le replantez; le mesme aduiendra si vous entez la grosse pesche sur le rosier rouge, ou sur l'amandier, ou sur le prunier dõ damas rouge; vous ferez aussi la pesche d'autre telle couleur dont voudrez, si à la façon dessusdite vous mettez telle couleur dont voudrez qu'elle soit dans la coque du noyau.

Pesches d'vne ou d'autre couleur.

Pesches non pourries.

Pesches sans noyau.

Pour empescher que les pesches ne viennent flestries & pourries, faut oster l'escorce du tronc du pescher, afin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis apres enduire la place auec mortier de paille. Percez le tronc du pescher par bas & ostez la moëlle, & leans fichez vn tampon de saux ou de cormier, vous aurez pesches sans noyau.

Grenadiers fertils.

Les grenadiers apportent beaucoup de fruict si frottez le tronc de l'arbre auec pourpier & espurge pilez ensemble.

Amandes ameres faites douces.

D'vn amandier dur & amer vous en ferez vn mol & doux, si descouurez le tronc iusques aux racines qui sont à la superficie de la terre, & les arrousez souuent quelques iours durant d'eau chaude auant qu'il iette sa fleur, & les amandes auparauant ameres deuiendront douces.

Bon muscadet.

Pour faire bon muscadet, prenez vn fil de fer, & le mettez en la plante d'vn sep qui soit taillé à trois yeux, & soit toute la moëlle tirée hors: & apres ce emplissez ledit sep de noix muscades, & puis l'estouppez tellement que l'eau n'y puisse entrer, & les racines que ces trois yeux ietteront seront muscadets.

Noix à tendre coque.

La noix aura la coque fort tendre, & le noyau fort espais si l'on met au pied & tronc du noyer, & aux racines des cendres.

Noyer sans fueilles ne sans fruict, iusques à la S. Iean

Pour faire noyer qui ne porte fueilles plustost qu'à la sainct Iean, & qu'au iour de la veille de ladite feste il iette fueilles & fruict ensemble, & en soit le fruict aussi tost meur & aduancé que les autres: emplissez vn pot de noix vertes cueillies ladite Vigile S. Iean, & faites vn trou au fond du pot, que l'eau se puisse vuider, & le mettez en terre au mesme iour de la veille sainct Iean. Plantez les iettons qui en sortiront, & vous trouuerez ce que dessus.

Ente des pesche.

Ente de persiguier.

L'ente qui se fait de la greffe sur vn arbre symbolisant à la nature d'icelle greffe est de plus belle venuë portant plus beau fruict, & de plus de durée que quand cette sympathie n'y est pas, voila comme c'est que la pesche s'ente mieux au prunier, & le persiguier en l'amandier, & y durent plus longuement.

Si l'œillet du persiguier & de l'amandier sont entez ensemble, le noyau du fruict qui en viendra sera amande.

Le prunier enté en l'amandier, fait le fruict comme l'amande : & s'il est enté en noyer, l'escorce ressemblera à la noix, & le dedans sera prune. Et s'il est enté en coignier, il fera aussi fruict de diuerse façon, selon le naturel d'iceluy coigner. *Pommes semblables à l'amande.*

Entez la greffe du prunier ou autre arbre fruictier sur le figuier, vous aurez fruict qui viendra sans fleurir. *Fruit sans fleurir.*

Entez greffes de pommier sur poirier d'angoisse, & en pommier de Richard, vous aurez pommes de blondurel & de chastaignier : & pour en auoir iusques à la Toussaincts, les faut enter sur vn coignier & autres arbres tardifs, & elles seront de garde iusques à deux ans. *Pommes de blondurel.* *Pommes de deux saueurs.*

Prenez deux greffes de pommier, l'vne aigre & l'autre douce, & les faites bien ioindre quand vous enterez, la pomme participera de l'vne & de l'autre saueur, ainsi qu'auons dit cy dessus. *Fruict tardif.*

Si quelque arbre apporte tardiuement son fruict, ou qu'il soit du tout sterile & sans fruict, au reste copieux en fueilles & en bois, fichez dedans sa maistresse racine, ou bien au lieu de son tronc enuiron l'hyuer vn coin de bois verd, l'annee suiuante il portera fruict. La raison de cela est, que par le moyen dudit coin la séue & substance qui s'esgaroit & employoit à produire fueilles & ietter bois, se retirera & ira plus serue & plus contrainte, & se conuertira en fruict.

Vous aurez cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger iusques à la Toussaincts, si vous entez le cerisier sur vn franc meurier, & sur le saugier. *Cerises en tous temps.*

Si voulez que les fruicts de vos entes augmentent en bonté & excedent en goust ceux du naturel des greffes qu'enterez, premier qu'enter faites tremper vos greffes dans du miel destrempé d'eau rose ou d'eau de Nase, tant qu'elles en soient abreuuées : & lutez bien par apres auec cire vierge & autres choses propre à luter : par cet artifice si vous entez nessliers en groiseliers, & en franc meurier, & à l'enter moüillez la greffe en miel, vous aurez plustost & meilleur fruict. *Nesfles douces*

Entez poiriers de chastaignier & caliot sur groiselier pour venir tost, & aubespin pour venir tard, ou sur poirier d'angoisse. *Poires aduancées & poires tardiues.*

Pour faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre d'vrine, ou bien planter des rosiers pres des pommiers. *Pommes rouges.*

Les poires n'auront point de pierre, si au poirier vous espierrez, esgrauez dessous, & à l'entour diligemment le lieu ou sera planté le poirier, & assemblez par dessus de la terre criblées, puis l'arrousez soigneusement : & si le poirier est desia parcreu & deuenu arbre parfait, il le faut descouurir iusques aux basses racines, & en oster toutes les pierres & grauois, dessous & à l'entour, puis remettre la terre que vous en aurez tirée, qui soit criblée, & y adiouster du fien, & l'ayant ainsi couuert l'arrousez. *Poires sans pierres.* *Grenades rouges.* *Grenades douces.*

La grenade viendra fort rouge, si vous arrousez le grenadier d'eau & de lexiue meslées ensemble. *Pesches & coins ensemble.*

La grenade aigre deuiendra douce, si enuironnez la racine du grenadier de de pourceau, & l'arrousez d'vrine d'homme. *Pesches & amandes ensemble.*

Entez la greffe de pescher sur vn coignier, vous aurez pesches & coins ensemble, pareillement si vous entez sur le coigner la greffe d'vn pescher.

La greffe d'vn amandier, entée sur vn pescher, ou celle du pescher entée sur l'amandier fait auoir pesches & amandes, dont l'escorce & le noyau seront bons à manger.

... fruit à pepin. Pour auoir beau fruict à pepin, & plustost que nul autre enté sur vn mesme estoc: Prenez branches de poirier ou pommier,& au bout d'embas faites-y des petits trous, qui ne passe point tout outre: & soient distans de pleine paume, à l'opposite l'vn de l'autre, puis mettez en trou vn ou deux grains de sel, puis couchez la branche en terre auec vn peu d'auoine, & en couppez du bout ainsi que l'on fait d'vne greffe quand elle est entée. Si la branche prend & reuerdit, elle portera le fruict plus beau & plustost que nul autre.

Pommes rouges. Pour auoir pommes rouges, plantez tout aupres du pommier rosiers rouges, ou meuriers, ou bien fichez quelque pieu dans terre pres le pommier, & là aupres mettez vn vaisseau plein d'eau, sur lequel puissét frapper directemét les rayons du Soleil de Midy,en sorte que la vapeur qui sortira de l'eau puisse reuerberer sur le fruict, ou bien deschaussez au Printemps le pommier, & l'arrousez par plusieurs fois durine, & au bout dix ou douze iours le rechaussez, & l'arrousez par interuales d'vrine.

Pommes douces. Pour rendre les pommes douces, faut arrouser les racines du pommier auec vrine d'homme,en laquelle soient dissous fien de chéure & lie de vin vieil.

Grosses cerises. Pour auoir grosses cerises, faut souuent rongner le cerisier.

Pommier fertile. Pour auoir grande quantité de pommes, faut entourer le tronc du pommier de la hauteur d'vn pied par dessus terre, auec vne lame de plomb prinse d'vn tuyau d'vn esgoust;& quant le pommier commencera à fleurir, faudra oster ceste bande de plomb.L'on pourra renouueller tous les ans ce bandage pour rendre le pommier fertile,l'on peut aussi faire le semblable au poirier.

Arbres portans raisins & son fruict naturel. Pour faire qu'vn arbre porte des raisins auec le fruict de son espece, mettez luy vn sep de vigne au pied,& percez l'arbre auec vne tariere tout outre, & par ceste perceure passerez ledit sep,tellement qu'il y ait deux nœuds entre le tronc, & ce qu'il y aura dudit sep dans vostre arbre:pelerez& osterez l'escorce dudit sep si long qu'il sera enclos dans l'arbre, afin que la substance de l'arbre & du sep se puissent plus aisément ioindre ensemble:& estouppez tresbien les pertuis de ladite perceure d'vn costé & d'autre pour le danger de l'eau, & au bout de trois ans couppez le sep par derriere,ains vostre arbre portera raisins auec son fruict,& le tout procedera d'vne mesme tige.

Perces ou pesches pommes. Entez la greffe d'vn pommier sur vn pescher, & pareillement la greffe d'vn pescher ou pressier sur vn poirier, & au contraire vous aurez vn fruict estrange,que nommerez presses-pommes, ou pesches-pommes,& aussi des poires. Le pareil cas sera si vous entez, ainsi que dit est:la greffe d'vn poirier.

Du temps de planter, & façon de transplanter les arbres entez, gros & moindres.

CHAP. XIX.

Temps de planter.



AVcuns disent qu'il est meilleur de planter en l'equinoxe de la prime vere, qui est enuiron l'onziéme iour de Mars, pource que l'arbre en prend terre plus promptement & germe, & en iette plustost,principalement en lieux froids. La pluspart de nostre France plante & transplante les arbres deuant & apres le iour de Noel; auquel temps nous voyons en ceste ville de Paris tous les Mercredis & Samedis se faire vente de plusieurs sortes d'arbres toutesfois ceste saison ne me semble estre la meilleure

pour

pour les planter & transplanter, d'autant que les arbres ne veulent point estre baignez ny moüillez au pied lors qu'ils sont plantez, or le temps de deuant Noël,& apres qu'on appelle au mois mort,le plus souuent est pluuieux, ainsi que nous auons obserué depuis dix ans,& encor que ce temps là fust froid,comme l'on dit cómunément,que trois sepmaines deuant & trois sepmaines apres Noël regnent les grandes froidures,si le froid est si grand,les racines des arbres transplantez & autres plantes se gelent,principalement quand la terre a esté remuée de frais,ce qu'on cognoit sur tout aux vignes.Pour le mieux est de transplanter en Automne,d'autant qu'en Automne il y a comme vne forme d'Esté, qu'on appelle l'Esté Sainct Martin,& en ce temps il semble que les arbres veulent produire de nouueau, comme l'on voit souuent des arbres fleuris audit temps,& parce que les arbres s'enracinent plustost qu'en hyuer, auquel temps rien ne profite.Or s'il est ainsi que pour planter des arbres assez gros, on fait la fosse six mois auparauant qui se fait, afin que la terre se corroye & renouuelles par l'air & chaleur, comme sçauent trop mieux les laboureurs qui leuent leur terre auant l'hyuer, & tout le long d'iceluy les laissent vn gueret, à plus forte raison vous trouuerez qu'il vaut mieux planter les arbres en Automne qu'en hyuer. Quoy qu'en soit, en Automne on doit planter quinze iours auant l'equinoxe;qui est enuiron l'onziéme de Nouembre, & en lieux hauts & secs l'on plante de l'vne en l'autre saison. Il fait bon planter, semer le premier iour de croissant,mais le 8. 9. 10. 11. 12. 13. 17. & 18. non. Si vous plantez en decours de Lune, l'arbre en sera de plus de profit, & le fruict en viendra plustost, & tant plus vous approcherez l'issuë & la fin de la Lune pour planter,tant plus l'arbre en sera de plus belle venuë, & plus fertil & fructifiant; & si vous plantez en croissant de la Lune nouuelle, les arbres veritablement en prendront mieux, & en seront de plus de durée, foisonneront en racines, bois & fueilles : mais ils mettront plus à porter fruict. Si par necessité vous plantez en croissant, il faudra sur la fin de la Lune rongner les iettons que les arbres mettront, & il porteront fruict comme les autres. Toutesfois ceste limitation des temps de Lune, n'est si asseurée que la plante ne soit si profitable par tous les temps de Lune, aussi bien qu'au croissant & Lune nouuelle.

On plante en Ianuier de plante qui ait rais de iect taillé en biais & de noyau, en lieu attrempé,& en lieu chaud l'on y plante en Octobre, Nouembre & Decembre.

L'on plante des arbres qui ont la racine grosse,en Octobre,Nouembre & Decembre: mais les iettons ou branchettes se plantent en Mars, quand elles sont en séue.

Les arbres de grande moëlle, comme figuiers, francs meuriers, coudres & semblables, se plantent sans racine,depuis la my Septembre iusques à la Toussaincts. *Gros arbres.*

Les autres qu'on veut planter auec racine, doiuent estre plantez és Aduents de Noël ou bien tost apres.

Les gros arbres se transplantent de lieu en autre au mois de Nouembre, & les doit-on eschargoter & eslaguer en les etestant auant les transplanter:car ils en prennent mieux,& reiettent par apres à grande puissance : & si en les arrachant ou transportant on leur escorche leur racine, il faut enduire l'escorcheure de bon fien ou de glaire auant les remettre en terre, & emmeubler bien la terre

tout autour du trou ou les voudrez replanter, à ce que leurs racines se puissent estendre & loger à gré, sans estre pressées.

L'on replante depuis la Toussaincts iusques en Mars que les arbres entrent en séue, car la séue commençant à venir à mont, il ne faut desplacer l'arbre: & le plustost est le meilleur, c'est à sçauoir, aussi tost que les fueilles en sont tombées qui est l'entrée de l'hyuer : mais en lieux froids & aquatiques, l'on attend en Ianuier & Féurier, & n'en faut rien faire quand il pleut, ou que la terre est fort moüillée : car elle se durciroit en mortier, dont les racines demeureroient oppressées & suffoquées.

Ieunes entes. Les ieunes entes qu'auez faites sur la bastardiere ou ailleurs, se doiuent replanter si tost que les greffes auront reprins sur la tranche du sauuageau, comme aucuns tiennent: toutesfois cela est hazardeux, n'ayans encores la greffe prins gueres d'habitude à la séue du sauuageau, lequel replanté deuient comme tout estonné & esgaré de sa nourriture, & flestrit tant qu'il se soit en saisiné de la nouuelle terre : mais si vous attendez que la greffe se soit esleuée en beau drageon, premier que replanter l'ente, vous euitterez le peril qui autrement en pourroit succeder.

Replanter arbres. Il faut replanter les arbres aussi tost qu'ils sont arrachez, si autre chose ne vous en retarde: mais si vous estes differé de ce faire, ou parce que vous les faites venir de loin, ou pour autre occasion, il faut si tost qu'ils seront arrachez leur emmanteler leurs racines de leur terre mere, fueilles fraisches & de foirre, à ce que la pluye ne les eslague: & les gerce au seicher, & afin aussi que le hasle, soit du vent, soit du Soleil, soit de la Lune ne les desseiche, & ne leur emble l'humidité qui tient en estat leursdites racines, leur estant l'vne chose & l'autre fort dommageable, mais bien plus la pluye encores.

Les cerisiers aigres n'endurent le transplanter, car à bien grande peine les transplantez peuuent prendre scions, & principalement si on leur blesse la maistresse racine.

Auant que de transplanter les grands arbres, les faut soigneusement eslaguer, comme dit est: mais quand aux petits, ils ne les faut aucunement etester, ny oster rameau aucun, s'ils n'ont la teste trop touffuë. Si voulez sçauoir la raison de ce, elle est telle. Si laissez la teste & la cime aux arbres quand ils sont quelque peu gros, ils pousseront en haut, & ne se nourriront en leurs racine, d'autant que l'air attire la nourriture des plantes, comme il est facile de cognoistre par exemple que s'il vient quelque arbrisseau sous vn grand arbre, ledit arbrisseau ne croistra si tost que s'il estoit à l'air & hors d'ombrage, & ayant la teste coupée il s'enracinera plustost que l'autre qui sera entier. Mais si l'arbre que transplantez n'est que de la grosseur d'vn gros poulce, vous le laisserez en son entier, parce que les ieunes plantes s'enracinent plus aisément que ceux qui sont vieux, & la raison y est euidemment cogneuë.

Si les racines des arbres que voudrez replanter, sont trop plus longues qu'il n'est requis, il les faudra espointer en biaisant selon le contenu du trou ou les voudrez loger : car par ce moyen elles ne seront rebouchées des bords dudit trou, & attireront plus abondamment l'humeur de la terre pour la nourriture de l'arbre.

Quant tu replenteras l'arbre, il te faut entourer ses racines de terre bien grasse, & te donner garde que la terre herbeuse que tu auras ostée de la fosse ou tu

le replanteras,ne renchée sur lesdites racines:car il y auroit danger qu'elles n'en fussent par trop eschauffées, ou que repullulant lesdites herbes,la nourriture de l'arbre en fust amoindrie. S'il aduient que la terre que tu auras ostée de la fosse soit pleine de vers qui pourroient offencer les racines,meslée parmy cendres de lexiue. Apres que les racines auront pris pied, pietonne la terre le plus fort qu'il sera possible,ou auec vne batte foule-la , puis l'arrouse si elle est seiche & aride autrement non.

Du lieu & solage en general. CHAP. XX.



E principal poinct de la productiõ & esleuemẽt des arbres est de leur donner terre & air conuenable , d'autant que ce les anime & assaisõne,& est le vray sujet de leur nourriture.

Et quand est de la terre,celle est sur toutes recommandable qui est friable,temperée en froidure & chaleur, humide & grasse par mediocreté : car celle qui excede en l'vne ou l'autre chose n'est conuenable à aucun arbre fruictier.Ceste reigle est pour l'vniuerselle de l'arbre fruictier:mais au particulier des especes d'iceluy est tout cogneu,que chacun arbre demande son terroir particulier duquel il puisse tirer vn aliment propre & familier pour soy,cõme dit Theophrastes: mesme les vns demandent position & situation differẽtes aux autres,parquoy les arbres qui requierent la fraischeur d'arrachepied, profitent communément plus és vallées qu'en lieux hauts, tant parce que leur siege n'est si espuisé d'humidité que si c'estoit en heurt,que parce que l'humidité d'amont s'escoule & esgoutte aual,soit de pluye,soit de source qu'elle vienne.

Aux lieux aquatiques il ne faut pas trop profondement creuser le trou & fosse ou voudrez planter l'arbre:mais és lieux secs faut plãter vn peu plus profondement,&ne faut ià trop y recõbler,les fosses,afin que la pluye les puisse arrouser.

Ce qu'on tient communément qu'és bonnes terres viennent les bons fruicts, s'entend pour la bonté naïfue , dont le fruict est naturellement doüé , & non pour les façons de la main de l'homme qui y appartiennent: car quelque perfection de bonté naturelle que le fruict ait en soy , & si la main & le iugement de l'homme à labourer & tenir net , & à deliurer l'arbre, à essorer & assaisonner le fruict pour le rendre en sa deuë cueillette , y deffaillant, le fruict tombera en grand dechet de sa bonté & de son goust,& ne sera de bonne garde,ains faussera la reigle commune dessusdite.

Aduisez de replanter vos arbres en aussi bonne terre , ou meilleure que celle dont vous les auez arrachez,prenant garde aux autres particularitez, au surplus selon que nature d'vn chacun d'iceux requiert.

Et si possible est,replantez-les en pareil aspect & solage , auquel ils estoient de leur premiere naissance , & pour n'y faillir,auant que les arracher, marquez en l'escorce d'iceux l'endroit qui estoit tourné au Soleil , & au replanter l'enuisagez de mesme.Vray est que ceste ceremonie n'est tousiours obseruée pour les saisons qu'auons dit cy dessus.

Item plantez-les de lieu primeroge, en lieu tardif & de lieu tardif en lieu chaud.

La plus part des arbres aiment le Soleil de Midy , & estre assis à l'abry du

vent d'aual, qui leur est fort contraire, principalement aux amandiers, abricotiers, meuriers, figuiers & grenadiers, sur tout au vent de Galerne qu'on appelle Neroest, parce qu'il est aspre & bruslant, fort dangereux à toutes sortes de plantes, voire aux fruicts de quelque qualité qu'ils soient, principalement quand ils sont en fleur, à cause qu'il vient du costé de la mer, participant aussi du Nord qui est fort aspre, non toutefois si dangereux que Galerne, & dit-on que ce vent souffle vne fois l'année, principalement au Printemps, qui gaste les fleurs, principalement de la vigne: *Vnde versus: Væ tibi Galerna per quam fit clausa taberna.*

Au contraire les chastaigniers, cerisiers aigres, coigniers & pruniers ne se guermentent du froid, ny de trop grande chaleur.

Au lieux aquatiques, communément les arbres viennent & croissent grands, & ont beaucoup de fueilles & de fruicts : mais ils ne sont point de grand saueur, couleur, n'aussi de garde. Vray est qu'ils portent communément fruict la mesme année qu'ils seront plantez, s'ils sont accoustumez de porter.

Les arbres se doiuent planter plus espais en lieux vertueux.

Si vous voulez planter en lieu froid, & que neantmoins l'arbre ne soit endommagé du froid, vous le deuez planter en l'abry du vent de Bize, & du costé de Midy.

DV LIEV ET TEMPS AVQVEL CHACVN ARBRE FRVICTIER aime estre semé, & enté en particulier, & premierement de l'amandier.

CHAP. XXI.

AMandier aime les lieux chauds, regardant vers le Midy ou le Leuãt, ou l'air qui au moins soit moderé, cõme sur quelques costeaux ou lieux prochains des monts, secs & aucunement groüeteux & graueleux, pierreux ou marneux, esquels lieux estant planté, non seulement il fleurit fort & à foison de fleurs : mais aussi porte grande quantité d'amandes seiches, dures & de fort bon goust. Au contraire s'il est planté en terre humide & aquatique, & en lieu froid, il n'est ny de belle venuë, ny bien fructifiant, ny de durée. Le temps propre à le planter est depuis le solciste d'hyuer; qui est l'onziéme de Decembre, iusques à la fin dudit mois ou peu apres : car estant ceste piece d'arbre primeraine & hastiue à bourgeonner, s'il estoit planté au Printemps il pourroit marcher sur le temps de l'année, qui ne seroit propre à luy maintenir sa fleur. Si vous le voulez faire venir de coque, & s'il le faut ainsi dire, de semence, il faut que ce soit en Ianuier & par tout Féurier és lieux & endroits temperez, ou en Octobre iusques par tout le mois de Nouembre és lieux chauds: Et pour le faire ainsi venir de son fruict il faut prendre des amandes nouuelles, grosses de coque blanche & bien poreuse & rare, & les mettre tremper par l'espace de douze heures en eau emmiellée ou boucher, apres ce, les enfouyr dans terre quatre doigts profonds, le bout aigu en bas, & par apres les arrouser deux ou trois fois le mois, ainsi que le temps se portera sec ou humide, les cerfoüant deux fois le mois. Il vient aussi de rejettons & de bouteure, pourueu que la bouteure soit prise du sommet de l'arbre, & bien moëlleuse & saine d'escorce, taillé sous nœud. Et

quand eſt d'en faire ente, il faut attendre pour ce faire le temps d'Automne: car comme dit eſt, cét arbre eſt deuancier & auant coureur : & ſi vous attendez le Printemps, vous l'entamerez en la pleine boutée de ſa fleur. Et pour choiſir les greffes de bonne prinſe, faut les prendre au haut & coupeau de l'arbre, non pas au milieu d'iceluy, ny plus bas, leſquelles greffes vous pouuez enter en eſcuſſon & en fente, & ſur ſa meſme eſpece, ſur peſcher & prunier. Vray eſt que l'amandier enté n'eſt de telle venuë, ſi fructifiant que celuy qui eſt planté.

Le bon meſnager doit planter & faire venir quantité de cét arbre, veu qu'il n'y a grand frais à l'entretenir, ny garder le fruict, pluſtoſt de grand profit, & de moins de dommage que nul autre, veu que ſous iceluy le bled y croiſt fort beau & gaillard, ayant l'amandier peu de fueilles, & icelles fort menuës. *Amandier profitable.*

L'amandier ſterile ſera rendu fertile & fructifiant, ſi l'on deſcouure ſes racines en hyuer ou bien ſi l'on perce vne partie de ſon tronc rez de terre, & paſſe l'on dans le trou vn coin de cheſne, en l'arrouſant par deſſus d'vrine humaine. *Amandier ſterile.*

Vous ferez deuenir douces les amandes ameres, ſi vous mettez à l'entour des racines de l'amandier fien & vrine de pourceau, puis iettez force terre par deſſus, & y faites cela tous les ans, ou ſi vous percez le tronc de l'arbre, & y mettez vn coin de bois trempé en miel, ou ſi comme diſent Pline & Theophraſte, vous percez d'outre en outre ſon tronc par bas, & laiſſez eſcouler l'humeur. De douces vous les rendrez ameres, ſi laiſſez brouter au beſtail les premiers tendrons. *Amandes douces.*

L'amandier ſera exempt du degaſt de tous broüillards, ſi auant qu'il fleuriſſe on luy met petits grauois aux racines, & quand il commencera à fleurir ſi on les oſte. *Amandes ameres.* *Amandier hors de broüillars*

Vous aurez amandes eſcrites, ſi vous caſſez la coque de l'amande bien ſubtilement, ſans faire tort au noyau, ſur lequel ayant eſcrit ce qu'il vous ſemblera bon enueloppez la coque & noyau auec papier, & ainſi la plantez bien couuerte de bouë & fien de pourceau. *Amandes eſcrites.*

La cueillette des amandes, ſe fait quand leur eſcorce eſt esbaillée par la force du Soleil & les ayant gaulées ſi vous les eſcorcez du tout, & les lauez en ſaumeure, elle deuiendront blanches, & ſe garderont long temps, moyennant qu'auant que vous les mettiez en leur garde elles ſoient deſſeichées au Soleil. *Cueillette d'amandes.*

Leur eſcorce s'oſtera facilement, ſi vous les eſtendez ſur la paille.

Le lieu pour les bien garder doit eſtre ſec, ſoit coffre ou armoire, ou grenier & ſi c'eſt en grand amas que les vouliez garder, il faut que ce ſoit en lieu aëré & deſcouuert au vent de Nord, non expoſé à celuy de Bize. *Garder.*

L'amande amere à vertu de reſiſter à ebrieté, comme teſmoigne Plutarque, d'vn Medecin, lequel beuuoit à tous venans ſans s'enyurer, ayant premierement mangé cinq ou ſix amandes ameres. Vray eſt qu'elle fait mourir les poules & poulets s'ils en mangent. L'amande amere piſlée & frottées ou appliquées ſur le front & trempes, appaiſe la douleur de teſte, & fait dormir principalement ſi on y meſle eau de verbeneca. *Ebrieté.*

L'vſage d'amandes douces eſt bon à ceux qui ſont empeſchez de viſcoſitez en la gorge, pulmoniques, graueleux, & qui ont difficulté d'vriner, meſmement pour reſtaurer les forces, & rendre capables les perſonnes au ieu d'amour. La gomme de l'amandier arreſte ſubitement les crachemens de ſang. *Pulmonique.* *Crachement de ſang.*

L'vſage iournel demonſtre combien eſt profitable ce fruict, duquel on ſe ſert

tout le long de l'année aux laicts d'amandes, potages, toutes, marſepains, & autres ſemblables delicateſſes.

Peſchier, Abricotier, Preßier, Mirecoton, Pauie, & Alberge.

Chap. XXII.

Peſchier.



E peſchier eſt planté de ſon noyau, le fichant deux doigts dans terre, la pointe d'iceluy contremont: il s'aime en lieu ſablonneux, areneux, ſec, & ou le Soleil y ait pleine puiſſance: mais endieux froids, moites & venteux il meurt incontinent ſi on ne le deffend de telles iniures. Faut planter le noyau ayant le bout aigu renuersé dans terre, & apres qu'il ſera en terre le hoüer, amender & luy remuer ſa terre au pied, pour le moins trois fois l'an: luy donner du fien & terroir gras, & fort menu vn peu auant que l'hyuer vienne, & ſur tout du fumier des porcheries qui le fait deuenir gros plus que toute autre ſorte d'amendement, par ce moyen aurez peſches bonnes, groſſes, & remplies de chair, faut auſſi le ſarcler ſouuent, puis quand il aura deux ans, le tranſplanter & le mettre dãs ſa foſſe en long, tout ainſi qu'on en vſe à l'endroit de la vigne, laiſſant ſortir & s'auancer ſur terre vn ſeul rameau, lequel ſerue de tronc & de tige; ainſi il ſera de longue durée, à cauſe du bon nombre des racines qu'il aura, luy ſeruant de fondement & nourriture: mais faut coupper la plus longue branche qui ſoit droite ſur toutes les autres. Ce qu'encore on deuroit obſeruer à l'endroit de tous arbres fruictiers, lors qu'on les replante: car c'eſt celle qui les empeſche de porter fruict en abondance. Il ne ſe doit enter qu'en ſoy-meſme pour eſtre excellent, combien que pour le faire durer plus long temps, d'autant qu'il enuieillit bien toſt, eſt bon l'enter ſur vn amandier amer, ou prunier de Damas, ou coignier, non autrement qu'en eſcuſſon ou en fluſteau.

Doit eſtre arrousé au ſoir en temps de chaleur d'eau fraiſche, & quelquefois d'eau meſlée auec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il fleſtrit & commence à dechoir, meſmement pour le garentir lors qu'il eſt en danger de faillir & ſe ſeicher, faut l'eſſarter & en oſter tous les rameaux, tout ainſi qu'on fait aux ſaules, quand on les eteſte & couppe: car ils en deuiennent gaillards, & autant ramez qu'auparauant: faut auſſi l'appuyer de quelque perche ou ſaule, d'autant que ſes raſines ſont fort tenues, tendres & ne rampant pas beaucoup dans terre auſſi nous voyons que le peſcher enuieillit & dechet incontinent.

Le fruict eſt diuers, tant en couleur, ſaueur, que ſubſtance, quelle diuerſité prouient la pluſpart du terroir, & principalement de la culture. Qu'ainſi ſoit les peſchers, plantez ou entez ès vignes, produiſent peſches de meilleur gouſt, & de ſubſtance plus ſolide. Le peſcher enté ſur meurier, produit peſches qui ont la chair rougeaſtre: le peſcher enté ſur vn noyer produit peſches qui ont eſcorce ſemblable à la noix, deſquelles l'arbre eſt petit, ayant la fueille d'amandier & la fleur rougeaſtre. Vray eſt que tel arbre peut croiſtre tel de ſoy-meſme, ainſi que nous en voyons vne infinité en France. Le peſcher enté ſur vn amandier, produit peſches qui ont le noyau ſemblable à l'amande, & l'eſcorce auec la chair à la peſche.

Autant en peut-on dire des Abricotiers, appellez des Latins, *Precocia*, ou *Armeniaca*, presliers, mirecotons, pauies & Alberges, qui sont especes d'arbres symbolisans auec la pesche, lesquels tous sont fort tendres à la gelée, principalement l'abricotier enté, & ne dure que la demie vie du pescher ; ils sont tous suiets d'estre gastez du froid, neiges, gelée & broüillards qui suruiennent apres qu'ils ont fleury : ains pour les preseruer de tels assauts, sera bon les enter sur le coignier, ou sur amandier, tout produiront de gros fruicts, si alors qu'il fleurissent on les arrouse de lait de chéures. Des singularitez du pescher, voyez cy deuant au chapitre dixneufiéme de ce liure. *Abricotier.*

Les fleurs de pescher sont souueraines contre la melancolie, & contre les vers si on fait syrops de sept ou huit infusions d'icelles, pour en prendre à ieun. La gomme de pescher est donnée auec heureuse issuë aux crachemens de sang, auec eau de plantain, ou de pourpier; aux toux & difficultez d'haleine auec hydromel, ou decoction de pas d'asne, aux graueleux & calculeux auec ius de raiforts ou de citron, ou vin blanc le poids de deux drachmes. Ses fueilles pistées & appliquées sur le ventre font mourir les vers; le ius d'icelles, instillé dans l'oreille fait le pareil. Ses noyaux mangez, appaisent les tranchées, mangez au nombre de six ou sept à l'entrée du past, empeschent l'yurongnerie ; pistez & cuits en vinaigre en forme de boüillie, puis frottez empeschent la cheute du poil: pistez & reduits en forme d'euulsion auec eau de verbeneca frottez au front & tempes, appaisent la douleur de teste; leur huile faite par expression, appaise la douleur d'oreille, en clysteres la douleur colique & illiaque. *Melancolie. Vers.*

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit vser de ses fruicts que le moins qu'il pourra, encor plustost à ieun qu'autrement, parce qu'ils se corrompent facilement dans l'estomach, sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme aucuns pensent, plustost fait que leur mauuais suc penettre plus soudain, & plus facilement dans les veines. Les meilleures pesches sont estimées celles de Corbeil, qui ont la chair seiche & solide, rougeastres tenans aucunement au noyau. Les Romains faisoient grand cas des presses qu'ils appelloient *Persica duracipa*, comme aussi font les Bretons: les moins dangereux, moins faciles à se corrompre, & plus plaisants sont les Abricots, lesquels aussi aucuns n'ont mis au nombre des especes des peschers, mais des pruniers tant à raison de leur odeur gracieux & innocence, qu'aussi interieurement & exterieurement ressemblent plus à la prune qu'à la pesche. L'huile exprimée de leur noyau profite merueilleusement aux hemorroides, aux tumeurs des vlceres, & aux empeschemens de la langue, & aux douleurs d'oreilles. *Abricots.*

Noisilier & coudre. CHAP. XXIII.

Les coudres appellez noisiliers, ou noisetiers, du fruict plus menu qu'ils portent, ou auellanier du fruict plus gros, viennent en tout air : & en toute terre : mais sur tout ils aiment lieu maigre, sablonneux & humides, pres des eaux, ou és lieux qu'on arrouse, à cause que cela leur aide, tant pour la production abondante de leur fruict, que pour leur durée : ioinct qu'ils en germent & poussent tellement en racines qu'on en peut replanter ailleurs tant que l'on veut. Quand on les seme, on les doit mettre deux doigts dans terre, mais ils viennent mieux de plante ayant racines; *Noisiliers.*

& de ietton taillé en biais, qui du bois vieil & du nouueau, comme nous auons dit au sixiéme chapitre. On les plante en Octobre & Nouembre, en lieu chaud & attrempé ou en Féurier & Mars., & est le meilleur y laisser aucuns rameaux quand on les plante, que de les planter d'vne verge simple, car ils en portent plus de fruict. Faut tous les ans au renouueau les bescher pres le pied & à l'entour, & leur oster les reiettons sans y en laisser que trois ou quatre verges pour plante & touffe., & icelles bien nettes en hauteur, ny laissant branche, ny rameaux à trois ou quatre brasses du sommet, Parquoy si on les emonde & esbranche souuent, ils en viendront plus droits, plus vnis & hautains, & produiront meilleur & plus beau fruict, autrement si on les neglige, ils tournent du tout leur nourriture en bois & en fueilles sans fruict. Leur fruict est appellé noisette, ou noix auellaine. L'auellaine des pays chauds ou tels arbres sont appellez auellaniers, est plus ronde & plus charnuë que la noisette Françoise, & est fruict merueilleusement aisé à secher & iaunir: mais si la voulez garder fraische & blanche presque toute l'année, enfermez là dans vn pot de terre, & l'enterrez. Ainsi gardée elle n'apporte tant de nuisance comme autrement: car elle apporte de son naturel., des douleurs sombres de teste, & inflammation d'estomach. Ie ne sçay par quelle obseruation de nos ancestres ce dire a esté fait commun & populaire, que l'année qui foisonne en noisettes, foisonne pareillement en mariage. Tant le noisetier que son fruict ont vne certaine antipathie aux bestes venimeuses: car si on pend vn torchée de noisettes en quelque part de la maison, nul scorpion ny autre beste venimeuse ny pourra entrer, & s'enfuira incontinent. Les gens rustiques ont aussi obserué de tout temps, que le serpent lezard, ou autre beste venimeuse meurt incontinent dés qu'elle aura esté frappée d'vn rameau, ou gaule, ou verge de coudre. Ce qui n'est esmerueillable, d'autant que son noyau auec figues & rhuë mangé, resiste au venin & morsure des bestes venimeuses. La meilleure noisette ou auellaine est celle qui a la coque rougeastre, & qui se casse à peine. Sa coque cruë puluerisée subtilement, beuë auec eau de chardon benedict, guerit la pleuresie en son commencement: beuë à la quantité de deux drachmes auec vin vermeil, arreste le flux de ventre & fleurs blanches. Vray est que pour flux de ventre & fleurs blanches, la partie rougeastre du noyau qui adhere à la coque interieure, est beaucoup plus singuliere. La nourriture est beaucoup meilleure de l'auelaine que de la noix, pour estre plus dense & moins grasse.

Auelaine. Auelanier.

Cerisier, Guinier, Merisier & Heaumier. CHAP. XXIV.

Cerisiers. Merisiers. Guigniers.



Erisiers, aussi guiniers, heaumiers & merisiers sont especes d'arbres, symbolisans en plusieurs choses: car ils aimét venir en assiette froide & humide, à tout le moins qui soit mettoyéne entre le chaud & froid: car d'air chaud ils ne le peuuét souffrir que mal à peine. Ils ne veulent point de fien pour la mesme cause, car le fien les eschauffe, ce qui leur est contraire: à ceste cause ne les faut loger en terre fumée. Toutesfois moyennant que le fien ne soit par trop chaud, ne leur pourroit nuire d'estre fientez, non plus que comme diront tantost, d'auoir de la chaux à leur pied pour aduancer leur fruict: vray est que si tu les fiences tous les ans, tu n'auras longue durée d'iceux. Plustost demandent que leurs racines soient enuironnées de petites branchettes & briseures de leurs scions, de

tranchées par petits lopins de leurs branchettes, desquels il se resiouïssent & profitent grandement au lieu de fien. On peut enfouyr le noyau, ou les planter en bouture pres des costaux & montagnes, soit en haut ou en bas lieu en Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier, on les ente en Nouembre, ou selon Palladius depuis le douziéme iour de Decembre iusques au premier de Féurier. Le meilleur est les enter en Féurier & en Mars, combien que ce soit la meilleure incision & tranche de tous arbres qui sont gomme; quand la gomme n'est pas encore venuë, ou qu'elle cesse de bouter. Au demeurant les cerisiers ne profitent iamais tát n'estans que plantez, comme s'ils sont entez: ils aiment d'estre emondez souuent de leurs branches seiches, & des scions qui leur croissent à l'entour du pied: & se delectent aussi d'estre logez en trous & fosses creuses, & estre souuent beschez: & si l'on veut auancer & haster le fruict, faut leur mettre de la chaux au pied, ou arrouser souuent d'eau chaude leurs racines: mais tel fruict est abastardy tenant bien peu de sa bonté naturelle, ainsi que nous experimentons par les cerises hastiues que les Poicteuins nous enuoyent par des cheuaux coursiers.

Ils peuuent estre entez en pruniers, cormiers & plus profitablement sur leur espece, de façon que les cerisiers doux entez en cerisiers aigres, portent cerises plus molles que celles qui viennent de cerisiers doux entez en cerisiers doux.

Les cerises viennent plus belles sur les petits arbres, & en plus grande abondance que sur les grands & haut esleuez. Parquoy qui enteroit des greffes des bas cerisiers sur les grands, il causeroit plus grande quantité de fruict, & plus grosses les cerises: telles que sont les Agriottes ou Piugarreaux. Pour auoir plus de grands rameaux que n'ont ceux qui sont comme trainant par terre: mesmement si les entant on met le bouton & œil du greffe en bas, les rameaux en sortant se comporteront de la mesme sorte. Les cœurs & agriottes peuuent estre entées sur les guiniers communs, & pour le mieux sur les sauuages que sur les domestiques.

Faut donc recognoistre huit sortes de cerises, qui naissent és cerisiers, assauoir celles qui sont vrayement cerises, ayant la queuë fort courte, la pomme róde, rougeastre, charneuse, succulente, aigre, le noyau doux: cerises sauuages qui sont fort peu charneuses, rougeastres du costé qu'elles regardent le Soleil, blanchastre de l'autre costé, le noyau tenant à la chair: cerises noirastres, qui ont le suc si noir que les mains & léures en sont teintes. Merises qui sont d'vn goust aucunement amer, dont aussi ont le nom: Guynes, ainsi dites à raison que leur premiere source est venuë de Guyenne; longues, plusieurs tenant à vne queuë, fort douces Piugarreaux, qui sont grosses, blanchastres, ayans la chair dure, douce & adherente au noyau; Cœurs qui sont semblables à vn cœur humain tant exterieurement qu'en leur noyau, aucuns les appellent cerises heaumées: & leur arbre vn heaumier, principalement au pays d'Anjou; Agriottes qui meurissent toutes les dernieres sont aigres, & endurent estre portées loin, sont celles qui sont propres à confire. *Sortes de cerisiers.*

Des singularitez du cerisier & de la cerise Voyez au dixneufiéme chapitre de ce liure, à sçauoir comme la cerise n'aura point de noyau.

Si le cerisier est offencé de fourmis luy faut frotter le tronc auec ius de pourpier, s'il a par trop d'humeur luy faut faire vn trou en sa maistresse racine.

Les cerises tant soient elles belles, sont de peu de nourriture, engendrent hu- *Cerises belles.*

Cerises douces. meurs mauuaises en l'estomach, & des vers au corps, telles sont principalement les cœurs. Les cerises aigres douces, sont delicates, bonnes à confire auec sucre tant pour les sains que pour les malades. Les merises sont bonnes cruës, mais meilleures seiches & en sauces, pastez & tartelages. Les cerises douces en cela principalement sont recommandables, qu'elles laschent le ventre comme les aigres endurcissent, rafraschissent & temperent la chaleur de colere. La gomme de cerisier beuë auec vin blanc, rompt le calcul tant des reins que de la vessie. *Calcul. Haut mal.* L'eau distillée à petit feu de cerises fraischement cueillies, prise par la bouche enuiron demie once, deliure de l'accez du haut mal, chose experimentée de plusieurs auec issuë heureuse, ainsi que Manard asseure.

Chap. XXV.



Coignier tant domestique que sauuage, & du domestique tát le masle que femelle coignier, desire lieu froid & principalemét qui soit humide, encor qu'é ayons veu venir en lieu assez exposé au Soleil, comme à Conflans lieu de Monsieur de Ville Roy pres Paris, non toutesfois gueres esloigné de la riuiere. Et tant ceste espece d'arbre desire d'estre accompagné d'humidité, que si le temps se porte sec, il luy faut suppléer ce defaut par souuent l'arrouser, & si par defaut de terroir humide & aquatique, il est planté en terre seiche, pierreuse ou argilleuse, faudra souuent le secourir d'eau, mesme le cerfoüer & labourer au pied à ce que l'esgal de la nuict penetre iusques aux racines, pour en auoir bon fruict & copieux. Quand on le plante auec la racine, il vient si bien que le second an il porte fruict, & n'en porte pas si tost quand on le plante de branches. Il demande estre planté durant le croissant de la Lune és mois de Féurier ou Nouembre, Cét arbre est si cómode pour enter les autres arbres, qu'iceux entez en sont de plus longue durée, & en portent fruicts plus delicats : que s'ils estoient entez sur arbres de mesme espece. Son fruict doit estre cueilly au mois d'Octobre, quand la bruine vient, & que le fruict tire sur la couleur d'or, car c'est signe qu'il est meur, & ce faut faire en temps clair & serain, & en decours de Lune, puis le faut demouster de son cotton, & l'arrenger au Soleil sur des clayes.

Si le coignier monstre quelque apparence d'estre malade le faut arrouser de lie d'huile meslée auec eau esgalement, ou bien de chaux viue & croye trempée auec eau. Vous ferez prendre aux coins telle figure que voudrez, si vous les faite croistre dans les pourtraicts de bois ou de terre cuite. Quand est de leur garde nous en parlerons cy apres.

Coins de diuerses couleurs. Le coignier domestique & cultiué és iardins porte deux sortes de fruict, l'vn masle, qui est appellé pomme de coin, l'autre femelle, qui est nommé coignasse, en cela different, parce que le masle est plus menu, plus ridé, plus odorant, plus sec, plus doré, que la coignasse. Le coin sauuage est fort odorant, mais d'vne chair fort dure. Si vous entez vn coignier masle sur vne coignasse, ou vne coignasse sur vn masle coignier, vous aurez des coins tendres, & qui pourront estre mangez tous cruds, là où les autres ne se peuuent manger que cuits.

Venin. L'odeur du coin est contraire aux venins & poisons, mesme le coin mangé conforte l'estomach, arreste le flux de ventre, & apporte bonne haleine aux personnes. A raison dequoy le sage Solon (comme recite Plutarque) commandoit

non seulement à l'espousée:mais aussi aux femmes mariées qu'elles n'allassent iamais coucher auec leurs maris qu'elles n'eussent mangé premierement de la chair de coins. Et toutesfois la femme grosse quand elle s'approche prés de sa deliurance ne doit vser de coins, combien que si pendant sa grossesse elle en vse elle portera vn bel enfant.

L'on fait vne confection de coins appellée cotignac, souueraine pour le flux de ventre, qui est ainsi preparée, comme dirons au chapitre 45. à l'exemple de laquelle nous en pourrons preparer qui aura vne vertu laxatiue en cette sorte. *Flux de ventre.*

Prenez des coins, n'ettoyez-les de leurs pepins, mettez-les en quartiers sans les peler. Faites les cuire exactement en eau, passez-les par vn linge net, & exprimez diligemment, puis faites-les encore cuire auec succre, & cependant adioustez vne suffisante quantité de rhubarbe mise en poudre. Ce cotignac purge fort promptement en confortãt l'estomach & le foye. Au lieu de rhubarbe l'on pourra mettre autre laxatif comme sené, agaric, & autre tel. Le cotignac de Lyon est composé auec la scammonée. *Cotignac laxatif.*

Orange, Poncile, Citron, Limon, Pomme d'Adam.

CHAP. XXVI.

ORanger, poncile, limon, desirent estre exposez au vent du Sud ou Sudoüest: car touchez de tels vents, qui sont chauds & humides, ils deuiennent plus abondans en suc, plus colorez & plus gros, qui est la cause que les costes de mer enuisagées desdits vẽts, abondent en plante, durée & fertilité de tels arbres: car les autres tournées au Nord ou Nordest n'y sont si propres. Aucuns dressent des pepinieres desdites especes d'arbres, les semans en Mars: ils veulẽt aussi dire qu'ils viennent de bouteure fichée dãs petits rayons, ou enculée dans paniers, & qu'õ en greffe & ente sur tige assez pres de la racine, & ce en Auril & May, qu'on les peut aussi enter en escusson ou hypolichinier ès mois d'Esté, mettans leurs pepins dans vn pot, ou panier pres de l'arbre ou les voulez hypolichinier: mais la plus certaine instruction & reiglement touchant ces arbres, est celle qu'auons descrit au second liure, auquel nous vous renuoyons. Le pommier d'Adam doit estre prisé beaucoup des plus excellens iardiniers, non pour son fruict, qui à la verité est plus beau que de profit, d'autant qu'il n'est gueres bon à manger crud ny pour confire, seulement propre pour lauer les mains, ou porter en main: mais pour receuoir ainsi qu'auons dit au second liure, l'enteure des citronniers, orangers, limonniers & ponciles qui profitent merueilleusement sur cét arbre, & produit bien tost le fruict gros & beau, principalement l'oranger, nous auons parlé au second liure de la difference des oranges, citrons, melons, ponciles, à quoy nous adiousterons que le poncile est de fort bonne odeur: mais d'vn goust douceastre & fade. C'est pourquoy l'on mange sa chair & son escorce auec du sel ou succre, ou auec sel & vinaigre: que le limon est en ce different du citron, d'autant que le limon est moindre de couleur, tirant sur le verd, ayant des eminences haut & bas, semblables à des mammelles. *Pommier d'Adam.*

Quant aux pommes d'Adam elles sont rondes, deux ou trois fois aussi grosses que les oranges, n'ont l'escorce pas beaucoup espesse, crespée, inesgale, auec *Pommes d'Adam.*

plusieurs fissures assez apparentes en forme de morsure de dents; aucuns pensent que le nom leur est imposé pour auoir esté la pomme qu'Adam mordit au iardin terrestre : elles ont le goust quasi semblables aux limons, non toutesfois si plaisant. Si la couppez par la moitié, la saupoudrez de souffre subtilement puluerisé, puis la faites cuire sous les cendres, & frottez vn corps ou partie du corps grateleuse, vous guarirez la gratelle.

Figuier. CHAP. XXVII.

Figuier.



DEs Figuiers il y en a des blancs, des incarnats, des roussastres, des passes, des vertes: il y en a de noirs, il y en a qui portent auant que le froid soit venu; autres qui portent plus tard; & de tous ceux-ci les vns portent fruict petit, par expres les blancs; les autres le fruict gros & bien ventru, par expres les noirs, desquels il y a vne espece qui porte les figues longues, presque non ventruës, lesquelles n'approchent en bonté aux figues ventruës & plus courtes. Tout figuier aime l'air & pays chaud, le terroir sec & grouëtteux, si bien ne laisse de venir & porter excellent fruict parmy le tas de menuës pierre, pourueu qu'il y ait grand fond de terre pour aualer & espandre ses racines à l'aise. Tel arbre, comme plusieurs autres, est propre és pays chauds: mais és regions froides qui en voudra esleuer, il faut qu'il prenne de ceux dont le fruictier deuance la saison froide de l'année: qu'il l'amentelle en hyuer, qu'il le chausse de *terron* ou de fien de bœuf ou d'asne bien pourry, autrement n'en pourroit tirer du plaisir. Cét arbre est si moëlleux & son fruict si humide, que si vous l'arrousez, les figues n'en seront de garde: mais les pouuez cerfoüer & fouyr au pied pour donner entrée à l'esgal de la nuict, & luy oster le bois mort & pourry, sans le laisser accroupir en l'arbre: car autrement le fruict seroit de nulle saueur.

La plante des figuiers, qui est de branche ou de iettons nouueaux est en Octobre & en Nouembre, en air chaud & temperé: & en Féurier, Mars, Auril, en lieu froid: toutesfois les Geneuois plantent branche du figuier par tout le mois d'Aoust, chargée de fruict & de fueilles.

Enter figuiers.

Quand en faire ente, il peut estre enté en Auril, tant en tronc qu'en escorce. On dit que le figuier planté emmy la vigne ne luy fait point d'ennuy: ce qui est aucunement vray, parce qu'il y a sympathie du raisin à la figue, & mesme le bois des deux est plein de grosse moëlle, & les raisins secs (qu'on appelle en Languedoc Passerille du mot Latin *Vua passa*) estans enueloppez dans des fueilles de figuier, non seulement s'y conseruent naturellement bien, ains aussi en amendant en goust & en odeur, & aucunement faut, parce que le figuier branchoye tant & boute fueilles si larges, que son ombrage endommage la vigne: il y a bien des figuiers nains en mode de peschers, desquels peschers aussi le fruict est symbolisant au raisin, si bien que la pesche detranchée dãs vin vermeil en est plus soüefue au goust, lesquels ne peuuent faire que peu d'ennuy à la vigne estans emmy icelle: mais celuy qui n'entremeslera les seps d'aucun arbre, quel qu'il soit, aisera trop mieux la vigne, celuy qui fera autrement.

Si desirez auoir des figuiers nains, & qui puissent estre nourris en pots de terre à vos fenestres, pour estre veus pour plaisir, couppez au Printemps vn

reietton du figuier auant qu'il boutonne, tordez luy le sommet auec la main, plantez le dans terre le sommet dedans, & la partie couppée dehors, il iettera plusieurs petits rameaux tout autour du pot, qui porteront figues plaisantes, l'arbre demeurant tousiours basset. Vous aurez figues hastiues si vous arrousez le figuer d'huile, & de fien de pigeon, & au contraires tardiues, si vous ostez les premiers germes estans ià aussi gros que febues.

Le figuier tant plus vieil il est, tât plus est-il fertile, il est fort suiet à estre rongé de vermine, & pour le deliurer de cét inconuenient, faut planter prés luy quelque oignon; ou bien pour faire mourir cette vermine, faut y respandre chaux viue, ou vieille vrine, ou lie d'huile. Il ne perdra son fruict si l'on frotte son tronc auec ius de meures, ou si on l'emplastre auec croye rouge estant pleine Lune, ou si l'on pend à ses branches figues folles. Au surplus les figues viendront inscrites & ornées de telle figure que l'on voudra, si quand on ente le figuier, l'on escrit à l'œil du figuier de telle figure que l'on veut que les figues rapportent, combien que sans vser de ceste curiosité, la nature se iouë en ce fruit, de sorte qu'elle y en taille vne infinité de figures & chiqueteures plaisantes à voir, qui est le signe de la bonté de la figue : car comme elle est bien grasse l'abondance du suc contraint la peau à se creuasser, & deschirer en mille figures. C'est chose esmerueillable qu'encore que le fruict du figuier soit doux, ses fueilles neantmoins sont picquantes & fort ameres, mesmement son bois bruslé réd vne fumée fort acre, & duquel la cendre fait vne lexiue qui est fort detersiue & forte à merueille, à cause de son acrimonie, comme si le figuier ayant enuoyé tout ce qu'il auoit de douceur à son fruict, il en demeuroit tout despourueu. C'est aussi chose esmerueillable que le figuer n'est sujet au coup de tonnerre. *Plutarque.*

Nous auons experimenté plusieurs fois, que si vous faites tremper toute nuict deux ou trois figues en eau de vie, telles figues mangées au matin guerissent la courte haleine; le laict de figuier instillé dans l'oreille y fait mourir les vers : les fueilles de figuier frottées irritent les hemorroides. Voyez plus amplement du figuier & des figues au second liure.

Pommier. CHAP. XXVIII.

Pommier qui est l'arbre le plus requis & precieux de tous, pour cela appellé d'Homere l'arbre au beau fruict, vient en tout air, & parce qu'il aime auoir l'interieur de son bois moiteux & suant, il le faut loger en terre grasse, noire & humide, parquoy s'il est planté en terre sablonneuse & argilleuse, on luy doit aider par arrouser & bon amendement auec fien & terroir menu sur l'Automne. Il s'entretient à souhait és montagnes, où il a l'humeur fraische qu'il recerche, mais il faut qu'il y soit assis au regard de midy. L'on en fait pepiniere & semence, mais s'il n'est pas apres transplanté & enté il n'est pas de telle excellence. Il profite quelque peu d'auantage, quand il est planté de branches ou de reiettons, mais le fruict en est tardif, & de peu de valeur; le meilleur est de l'enter sur pommiers sauuages, pruniers, poiriers, peschiers, persiguiers, coingniers, & principalement sur poiriers, dont prouiennent pommes dites pommes-poires, qui est vn meslange de deux especes de fruicts, comme quand il est enté sur coignier, il produit pommes dites de Paradis, quasi enuoyées du Ciel pour la delicatesse de leur cotte, & pour leur grande dou- *Pommier.*

de douceur,& sōt vne eſpece de pommiers nains, ainſi deuenus à cauſe du maiſtre eſtoc qui eſt du coignier, qui eſt de petite ſtature. Le pommier demande eſtre beſché deux fois,le premier an principalement,& ne luy chaut de fien,toutesfois que le fien & la cendre le font mieux profiter, principalement le fien de brebis,ou pour moins de frais, la pouſſiere qu'on recueille en Eſté par les chemins.Luy faut ſouuentesfois eſlaguer les branches qui s'entrelaſſent & s'entrecroiſent ſur les autres,car il eſt trop foiſonnant enbois, lequel eſtant ainſi peuplé & entreueſché le rend mouſſeux,moins fertile & fructifiant. Il eſt fort ſuiet à eſtre rongé & gaſté de fourmis & de petits vers, mais on l'en deliurera,ſi l'on plante pres de luy vn oignon marin, que les Latins appellent *scylla*, ou ſi l'on met à ſes racines fien de pourceau meſlé auec vrine humaine,parce que le pommier ſe reſiouyt bien fort d'eſtre arrousé d'vrine. Et afin qu'il ſoit copieux en ſon fruict, auant qu'il commence à fleurir, entourez luy le tronc & liez luy d'vne piece de plomb,prinſe de quelque eſgouſt & l'oſtez dés qu'il commencera à fleurir.S'il ſemble eſtre malade, arrouſez-le ſoigneuſement auec vrine, & mettez à ſes racines fien d'aſne trempé en eau. Meſmes ſi voulez auoir pommes douces,mettez à ſes racines fien de chéure diſſout en vrine d'homme. Si voulez auoir pommes rouges,entez le pommier ſur vn meurier noir. Si le pommier ne porte fruict iuſques à maturité, entourez le tronc du pommier depuis la racine d'vn grand pied par haut, auec cercle de plomb auant qu'il commence à ietter ſes fleurs, & quand ſes pommes commenceront à groſſir, oſtez luy ce cercle.

Cueillette. La cueillette des pommes ſe doit faire alors que la Lune eſt pleine en temps ſerain,enuiron la noſtre Dame de Septembre, auec la main ſans perche: tant parce que le fruict en ſeroit meurtry, qu'auſſi les branches neufues en ſeroient froiſſées,& ſe deſpoüilleroit à ce moyen le pommier de ſon bois nouueau, qui cauſeroit la perdition de l'arbre. Voyez la maniere de les cueillir au chapitre prochain du poirier:quant à la garde elle ſera telle que dirons cy apres.

Vous degelerez les pommes gelées, & leur rendrez leur bonté naturelle, ſi vous les faites tremper en eau froide.

Il y a des pommes ſauuages, que l'on appelle eſtranguillon, à raiſon qu'elles ſont fort reueſches au manger, ſeruans de paſture aux pourceaux. De telles pommes l'on fera du verjus ſi on les preſſure en preſſoir de cidre,ou ſi on les eſcaches ſous la meule du verjus.

Vinaigre. L'on en fait auſſi vinaigre en ceſte ſorte.Faut mettre par monceaux ces pommes & les laiſſer deſpecées par l'eſpace de trois iours,puis les ietter dans vn tōneau auec ſuffiſante quantité d'eau de pluye ou de fontaine: apres eſtoupper le vaiſſeau,& le laiſſer là l'eſpace de trente iours,ſans y toucher. Au bout duquel temps en tirerez le vinaigre & y remettrez autant d'eau qu'on aura tiré de vinaigre.L'on fait auſſi auec telles pommes vne ſorte de boiſſon que les Picards appellent picquette,dont ils ſe ſeruent au lieu de vin.

Des autres ſortes de pommes l'on en fait vin,qui eſt appellé cidre, comme nous dirons cy apres.

Vin pur. Vin meſlé. La pomme iettée dans vn tonneau plein de vin,ſi elle nage,demonſtre que le vin eſt pur:ſi elle va au fond,donne teſmoignage qu'il y a de l'eau au vin.

Il y a infinies ſortes & autant de noms de pommes prouenuës,tant de la nature ſans ouurage de l'homme, que de l'artifice d'iceluy; n'eſtant les races d'ice-

les en chacunes desquelles se trouue quelque qualité particuliere, dont les autres ne participent: mais la meilleure de toutes les pommes de court pendu, laquelle est marquée de taueleures, de saueur & odeur excellent sur toutes autres, Et tant est recommandable l'odeur, que pour faire parfums odorans en temps de pestilence, nous ne trouuons rien meilleur que l'escorce d'icelle pomme mise sur les charbons. La pomme de court pendu à encore en soy vne vertu & proprieté plus signalée: car estant vuidée de ses pepins, & au lieu d'iceux remplie de fin encens, puis reiointe & bien serrée, & cuite sous les cendres chaudes sans estre bruslée, apporte vn dernier remede à ceux qui ont la pleuresie, leur estant donnée à manger; les pommes douces profitent merueilleusement aux affectiõs melancoliques, & sur tout à la pleuresie: car si vous faites cuire vne pomme douce sous les cendres, & que la saupoudriez auec ius de regalisse, amidon & succre, puis la baillez à manger soir & matin deux heures auant le repas au pleuretique, vous luy apporterez vne aide singuliere.

Pommes de court pendu. *Parfum.* *Pleuresie.*

Poirier. CHAP. XXIX.

LE poirier est le plus requis & precieux apres le pommier, entre tous les arbres fruictiers, se reigle en mainte sorte selon le pommier, encores que le bois & le fruict de l'vn soit plus ferme que celuy de l'autre: & que le poirier produise son fruict tardiuement, & non plustost que sur la fin de l'Automne, estans ia les grandes chaleurs toutes passées: ce neantmoins vous luy donnerez mesme terroir qu'au pommier, & és 4. ou 5. premieres années de sa venuë, vous le deschausserez au pied peu auant Noël, le descouurant iusques aux racines, lesquelles vous esbarberez auec la serpette: & en la fin de Ianuier les recouurirez de sa terre mere meslée de bon terron, luy tenant de là en auant son siege bien sarclé, le pied net, & la tige bien eslaguées iusques aux mains, & par tout soigneusement esmoussée & eschenillée, le labourant au pied de deux ans au commencement de l'hyuer: car le fruit que le poirier ainsi entretenu portera, en sera plus beau & plus sauoureux, & de meilleure garde. Le poirier qui est planté en terre maigre, seiche, croyeuse ou groüeteuse est de chetiue venuë, portant fruict menu, aspre & coustumierement pierreux. On en fait semence en pepiniere ainsi que dit est du pommier: mais l'ente en est merueilleusement longue, & presque excedant l'aage de l'homme: car il met trop plus à venir que le pommier. Il vient aussi de bouteure bien choisie, & qui le veut ainsi faire venir, il faut qu'il le plante en Septembre & Octobre en pays chaud, en pays froid en Féurier & Mars; & en pays temperé il peut se faire en quelqu'vn desdits deux temps qu'on voudra: mais le poirier plus certain & plus prompt à donner contentement de soy, est celuy qui est enté sur sauuageau ainsi curieusement entretenu que dit est, mesme si vous le remuez de place trois ans apres luy donnant assiette profonde & large en terre bien meuble. Il peut aussi estre enté en peschier, coignier & amandier: mais en soy mesme il vaut mieux, car il en est plus franc. Il est cogneu par essay que le poirier enté sur meurier produit poires rouges: & s'il aduient que le poirier produise fruict pierreux, il le faudra deschausser, & respandre sur ses racines tous les iours, quinze iours durant lie de bon vin vieil.

Poirier.

Cueillette. La cueillette des poires ne se doit faire que sur la fin de l'Automne estans ja les grandes chaleurs toutes passées, pource que leur humidité estant foible & en petite quantité, le Soleil ne permet pas qu'elle prenne consistance que l'air ne commence de se tourner & changer en froidure. Et pourtant dit Theophrastes, que c'est le seul de tous les arbres fruictiers qui meurist mieux & plustost son fruict à l'ombre; telle cueillette aussi ne se doit faire que la bruine & rosée Automnale ne soit cheute pour le moins trois ou quatre fois dessus, d'autant qu'elle sert beaucoup à les fortifier pour la garde, & les accroist en bonté. Sur tout ne les faut cueillir durant la pluye, plustost en temps sec bien essuyez du Soleil,& que les cueillant ne soient blessées ny heurtées en sorte quelconque, ains de choisi l'vne apres l'autre auec vn cousteau bien couppant, emmanché au bout d'vne perche,ou les faire choir dans vn drap estendu,separant les pourries,gastées & offensées d'auec les belles, massiues & sans offence, & blesseure pour les mettre en garde,telle que descrirons en son lieu.

Encores qu'en general & sans faire particuliere comparaison,la pomme soit plus succulente,& de la plus grand part plus saine que la poire,toutesfois si l'on se veut arrester au goust,la poire est communément plus plaisante & sauoureuse au goust,plus agreable à manger en la saison crue,cuite & confite,que la pomme.Dont m'esbahis qu'on ne plante point plus de poiriers que de pommiers veu outre les raisons susdites,que le poirier entre les arbres fruictiers est si beau & droict,& n'a garde de tant occuper auec son ombrage que fait le pommier,& qui presque tous les ans porte fruict, là où le pommier est journalier, portant vne année & l'autre non.

Voyez au traicté du poiré. L'on fait breuuage de poires qui est appellé poiré, duquel nous parlerons, mesmes vinaigre de poires sauuages,ainsi que dit est des pommes.

Pulmoniques. La poire,sur autre vertu à ceste particuliere & principale,que le frequent vsage de ses pepins est fort vtile aux pulmoniques, mesme ceux qui ont beaucoup mangé de champignons, pour deliurer leur estomach d'vn si grand faix, rien ne leur est meilleur que de manger des poires:car la poire par sa pesanteur & suc astringent,fait descendre les champignons mangez au fond de l'estomach.

Nesslier. Chap. XXX.

Nesslier. Le Nesslier vient en gros tronc, il endure aisément l'air froid, & toutesfois aime l'air chaud & tempé, & la terre grasse & sablonneuse. On le plante de racine & de branche & ce en Nouembre:& on le seme de noyau en terre meslées de fien,il portera fruict en grande quantité si on luy met au pied terre entremeslée de cendre. Il peut estre enté en soy-mesme ou en poirier ou pommier ou en coignier: & pour bien estre enté aux bonnes greffes, il faut s'adresser à celles qui sont issans du milieu du Nesslier,& non de la sommité,& faut que l'ente en soit fait en fente, & en poupée, non en escusson,pource que la maigreur de l'escorce ne les pourroit nourrir suffisamment.

Si vous l'entez sur vn coignier, le fruict sera fort beau, dont la raison est toute apparente, parce que la tige qui accueille la greffe & la nourrit, est de son naturel portant gros fruict: encore sera-il plus beau sans comparaison, si vous l'entez sur espine vinette,auec laquelle a vne familiarité & amitié incroyable, aussi le fruict qui en est produit, est plus beau & plus copieux: il se peut aussi com-

commodément enter sur toutes sortes d'espines, luy estant espineux. Si vous entez le nefflier sur vn arbre qui ne soit point de son espece, la neffle n'aura aucun, ou peu, ou bien petits noyaux. Si les vers assaillent le nefflier, faut arrouser son tronc de vinaigre, ou espandre par dessus cendres. *Noyaux de nefles.*

L'on tient pour asseuré que la chair, & principalement les petits noyaux de neffles, à part ou ensemble desseichez & mis en poudre, & beus auec vin blanc, ou auront boüilli racines de persil, rompent & comminuent le calcul, tant des reins que de la vessie. Voyez au 2. liure, chap. des Raues, touchant ce remede. L'on peut faire cataplasme de neffles seiches, cloux de girofles, coral blanc & rouge, noix muscades, le tout incorporé ensemble auec ius de roses, pour appliquer sur le ventre aux grands flux de ventre, & sur la poictrine aux crachemens de sang. *Calcul.*

Meurier. CHAP. XXXI.

Meurier.

MEurier est vne espece d'arbre, qui a le bois ferme, & les fueilles & fruict fresles, lequel tout le dernier des arbres boutonne, apres que le froid est passé, à raison dequoy est appellé Sage, & ne iette ses fueilles que tous les autres arbres ne soient chargez de fueillage, si d'auanture vous ne luy aduanciez son boutonnement par luy donner du fien frais, durant la nouuelle Lune de Feurier. Or cét arbre est de deux especes, l'vn blanc pour les meures blanches, l'autre noir pour les meures noires ou rouges qu'il porte, lesquels encores qu'ils se ressemblent en ce que tous deux produisent leurs fueilles plus tard que pas vn des autres arbres, toutesfois sont dissemblables en fleur, fueilles & autres considerations. Car le noir non seulement porte son fruict beaucoup plus beau, plus sauoureux, plus abondant en liqueur que le blanc: mais encore il a le tronc plus gros, la fueille plus grande & dure, estant planté prend auec plus grande difficulté, & demeure plus lõg temps à croistre & à deuenir grand, ains se faut esbahir si le nombre en est si petit, pour n'estre apte, cét arbre à estre planté par plantes & scions, & à estre prouigné sous terre auec sa mere souche, ainsi qu'on vse aux blancs, lesquels croissent en nombre infini par tout, tant plantez de iettons & prouignez, que semez. Tant l'vn que l'autre aiment l'air chaud, pour le moins temperé, la terre grasse & bien amendée de fien, & de labeur au pied, d'estre emoussez, & sur tout bien eschenillez, & tenus nets de bois mort. On les plante, principalement les blancs, ou de racine & reietton, ou de bouteure, & ce en Octobre & Nouembre, tout ainsi que le figuier.

En les plantant il leur faut donner fosses hautes & bien larges, & les couurir de terre entremeslée de cendres; peuuent estre entez sur chastaigner ou pommier, ou poirier sauuage, ou cormier ou orme, ou peuplier blanc (lors porteront meures blanches) & ce en fente, & sur figuier en escusson; peuuent aussi estre entez sur eux mesmes, & l'vn sur l'autre, comme blanc meurier sur le blanc, & le noir sur le noir, & ce principalement à tuyau, en quelque sorte que soient entez, faut choisir des greffes d'assez bonne grosseur, prinses des arbres meuriers qui portent le fruict plein de graines & de bonne semence. Seroit labeur & peine perduë en ces pays froids en faire pepiniere & les semer: car outre qu'il y a peu de meures qui ont semence, encore ne portent elles arbres ny fruict qui gueres vaille. Quoy qu'en soit, en quelque lieu que tu les plantes, en- *Entes de meurier.*

tes, ou femes, qu'il foit loin des maifons, afin que l'infinie multitude des mouches, qui s'y affemblent le fruict eftant meur, ne fafchent les habitans ; mais en tel lieu que les poules les puiffent manger lors qu'elles tombent, à caufe que cefte viande les engraiffe fort & fouftient.

Il germe le dernier de tous les arbres, comme auons dit ; mais en recompenfe il vient incontinent à maturité.

Le meurier a efté de tout temps arbre fort requis & de grand profit ès contrées où les draps de foye font faits, comme à Lucques, Gennes, Almerie, Grenade, Auignon, & puis n'agueres à Tours & autres lieux, parce que les petits vers produifans la foye, font efleuez des fueilles de cet arbre, lefquelles à cefte fin font foigneufement recherchées par ceux qui font meftier de tirer de la foye en toifon, dont eft aduenu qu'on voit en maint lieu aux enuirons defdites villes de grandes meurieres en forme de petites aifles de forefts, lefdites meurieres plantées en ordre proportionné & à la ligne, curieufement entretenuës & folicitées par ceux qui en font les Seigneurs, dont ils retirent grands deniers, vendans la fueilles par chacun an, pour l'effect que dit eft. Car quant au fruict ils n'y font pas grand acqueft, parce que le meurier ne veut qu'on le defnuë de fes fueilles, autrement il ne portera fruict qui vaille.

Le bois de meurier eft propre pour faire arches, fourches cercles, & autres tels ouurages qui fe plient, auffi on s'en fert ès nauires & bafteaux.

Les meures fe doiuent manger auant toutes autres viandes, mefmes fans pain: ou bien peu, d'autant que meflées auec autres viandes les font coorrmpre. Vray eft quelles rafraichiffent, & humectent beaucoup, lafchent auffi le ventre.

Les meures mifes dans vn vaiffeau de verre bien eftouppé, & couuertes de leur ius, fe gardent longuement.

Le ius de meures à demy meures, meflé auec miel rofat, eft vn remede fingulier pour les inflammations de bouche & gofier, pour les dents pourries & genciues vlcerées.

Auant pefcher. CHAP. XXXII.

Auant pefcher.

POur l'Auant pefcher c'eft vne efpece de pefcher, portant fruict plus menu, & qui deuãce en naiffance & maturité de celuy du pefcher, dont ledit nom luy eft donné, autrement appellé pefcher de Troyes, de fort bon gouft & nullement mal faifant. En tout le furplus il eft femblable au pefcher, ayant tant l'vn que l'autre les lieux froids & expofez au vent, ne recherchant autre fumier que de leurs fueilles, & fe contentans d'eftre plantez à trois ou quatre doigts de profonds dans terre, & fi tant eft qu'ils foient en accez du vent, il leur faut efleuer vne muraille ; ou planter d'autres arbres en front, qui faffent tefte au vent & le rompent. L'auant-pefcher aime telle terre que le prunier & vient de noyau ou de plante, l'on le plante en Octobre, ou Nouembre, ou en Ianuier & Feurier. On l'ente tresbien en luy-mefme, ou en prunier, perfiguier & amandier, & en temps fec on le doit befcher & fouuent arroufer, femblable culture il demande que le pefcher. Voyez cy deffus au chapitre du pefcher.

Si vous rempliffez bien foulé vne fiole de verre ou vn pot de terre de fueilles

recentes d'auant-pescher, ou de pescher, puis l'estouppez & lutez bien, si que humeur aucun ny puisse penetrer, & le mettez vn pied ou deux dans terres pres d'vn ruisseau, ou bien dans vn tas de fumier de cheuaux par l'espace d'vn mois, puis espreignez lesdites fleurs auec vne presse, vous en tirerez vn huile singulier pour temperer la furie des fieures, en frottant le poulx de chaque bras, les tempes, & l'espine du febricitant auant que l'accez le prenne. *Huile de fleurs d'auant pescher.*

Noyer. Chap. XXXIII.

Le noyer est vne espece d'arbre assez vulgaire en toutes parts, & cogneuë, portant tel nom, pour la nuissance qu'il apporte aux autres qui luy sont voisins, au lieux où il est planté, & aux personnes, voire mesme aux bestes, d'autant qu'on voit par experience que si vn homme s'endort dessous, il en releuera auec vne grande pesanteur de teste, & si estourdy que presque il ne se peut remuer : voire est si maligne son ombre que rien de beau ny peut profiter dessous, & qu'aussi se sont les racines estant de merueilleuse estenduë, qui empeschent tout le terroir où cet arbre est assis & planté. Par ainsi ne doiuent estre plantez és champs labourables, & sur tout en ceux qui sont les plus gras & fertils, plustost vers le Septentrion, sur le bord des chemins ou ailleurs, où il n'y a point d'autres fruits qui puissent receuoir dommage de cét arbre. Cét arbre est en maintes choses comparable au laboureur; car il n'a besoin de grand appareil pour s'entretenir, souffre & tolere l'iniure d'iceux qui l'oppriment, leur donne neãtmoins de son bien auec sa perte, il foisonne & sous terre & dessus, & ne produit fueille, fruict, coque, ne entre-deux d'icelle, dont on ne puisse tirer profit : il est vtile & profitable, tant de iour que de nuict, ainsi que sera declaré cy apres en chacune de ses particularitez. Il aime sur tout le terroir gras, friable, meuble & à vn mot dire, terroir fromenteux, le Laboureur aussi s'aime en tel terroir : mais le noyer ne refuse aucun air ny terre aucune : car il est merueilleusement souffrant. Pour le planter faut choisir de celles noix & noyers qui porte abondance de fruict, qui sont subtiles de cocque, blanches, pleines & grosses. Et pour le faire venir on peut enfouyr des noix la pointe aual ou plãter des reiettons de belle venuë, & ce en Nouembre iusques par tout Decembre, és contrées chaudes & en Féurier & Mars, és pays froidureux, & en quelles des deux saisõs vous voudrez és pays temperez. Mais il faut obseruer que les voulans faire venir de noix audit temps de Nouembre iusques par tout Decembre, il faut que la noix que voudrez pour cet effect enterrer, soit de l'année, belle de coque, bien saine & bien seiche : & si c'est esdits mois de Féurier iusques par tout Mars, il faut comme est l'opinion d'aucuns que la noix ait trempé quatre ou cinq iours auparauant en vrine d'enfant, ou bien comme i'estime en laict de vache, car le noyer qui en leuera, portera si peu greuant ny au manger, ny en huile, que si c'estoit d'amandes douces. *Noyer.* *Planter noyer.*

Si vous voulez que cét arbre viennent beau, & plus foisonnant en noix de bon goust, il le faut transplanter, ains qu'il se soit emparé du tour de la terre où il est venu, soit d'ente ou autrement: & en la transplantant, aucuns ne trouuent bon qu'on esbarbe ses racines, ainsi qu'en tel cas on vse és autres arbres, mais d'autant qu'il prend pied & vigueur de ses maistresses racines, lesquelles alle- *Transplanter noyer.*

gées de tels surcroists se rendent plus puissantes, plus penetrantes dans terre & humment à plus grand traict l'humeur d'icelles. Ie serois d'aduis qu'en le transplantant (ce qui se doit faire lors qu'il n'est que de deux ou trois ans) on luy oste pour ce coup ces exuberances de racines, qu'on peut à bon droict appeller bastardes: car quant à espointer les mesmes maistresses racines, faire le faut pour leur ouurir la bouche pour mieux succer l'humeur & le laict, s'il le faut ainsi dire, de la nouuelle nourrice que leur donnez pour le regard des trous & fosses où les remuërez; il les faut creuser en grande profondeur & largeur, & les ameubler tout à l'entour, & laisser de trente à quarante pieds d'interualle entre lesdites fosses, afin qu'ils puissent estendre leurs branches, lesquelles courent & occupent grande espace à l'entour, & s'ils estoient plus pres l'vn de l'autre, leurs branches s'entre pousseroient, là où ils demandent auoir les costez francs. Voila pourquoy il est expedient les planter sur les lisieres des terres frontoyans aux chemins; car par ce moyen ce grand entour de leurs branches ne nuit aux terres ensemencées qu'à demy, & par ce moyen le miroüer de la desbléo de l'année ne sera guere esloigné du Laboureur, lequel tient pour certain presage de grande despoüille de froment, la fertilité & abondance du fruict de noyer. De ranger vn arbre d'autre espece parmy eux, il n'est non plus vtile que d'heriter vn petit compagnon entre deux grands Seigneurs: car les noyers, qui sont naturellement grand mineurs auec leurs grandes racines luy iront oster sa nourriture iusques dans la fosse, & les couurant par en haut, luy osteront & le Soleil & la liberté de l'air aussi: mais parce que les choses de ce monde sont ainsi composées, qu'il n'est aucune qui n'ait quelque aduersaire, il ne faut loger le noyer, soit au planter ou transplanter aupres du chesne, ny mesme le mettre en la fosse où vn chesne aura esté planté autresfois, parce que ces deux arbres ont vne haine naturelle l'vne à l'autre, & ne peuuent compatir ensemble.

Fosse à planter ou transplanter noyer. *Presage de fertilité par le noyer.* *Noyer doit estre seul.* *Chesne ennemi du noyer.*

Ente de noyer.

On ente le noyer en Féurier en luy mesme, & en prunier en vn tronc fendu, combien que le noyer ne profite pas beaucoup d'estre enté ailleurs qu'en soy mesme, parce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres. On le doit bescher à l'entour, afin que pour l'herbe il ne vienne creux. On le doit transplanter en lieux secs & chauds au mois d'Octobre, quand les fueilles sont cheutes, & encor mieux en Nouembre: & en lieux froids en Féurier, & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ces temps.

Noyer battu fertile.

C'est vne chose admirable de cet arbre, que tant plus il est battu tous les ans de tant l'année suiuant il porte du fruict en plus grande abondance, & que ses rameaux sont pressez & rompus, à raison dequoy les bons mesnagers sont diligens à chastrer & assarter les rameaux de tel arbre, & y font encores de grandes & diuerses incisions auec le fer au tronc & tige d'iceluy,

Coque de noix tendre.

Si à son tronc ou à ses racines, vous espandez souuent des cendres, la noix en aura la coque plus tendre, & le noyau plus fragile. Il croistra plus beau, & bien tost portera fruict, si vous fichez dans son tronc iusques à la moësle vn clou de cuiure, ou vn coin de bois. Il ne perdra point son fruict si vous pendez à quelques vne de ses branches, ou luy liez à l'entour racines de boüillon blanc, ou drappeau de fustaine deschiré & pris d'vn fumier.

Noix sans coque.

Les noix viendront sans coque, si vous cassez la noix sans briser ou froisser le noyau, puis enueloppez ledit noyau dans laines ou fueilles fraisches de vigne, &

ainsi l'enterrez. Si le noyer vous fasche pour la nuisance qu'il peut apporter à ses arbres voisins, vous le ferez seicher & mourir incontinét, si vous fichez dans sa racine vn clou bien chaud, ou vn coin de meurte, ou mettez à ses racines febues: ou vn linge trempé és fleurs des femmes.

La cueillette de noix se doit faire quand elles commencent à se despoüiller de leurs escorces, non pour les serrer si tost qu'elles seront cueillies; car il les conuuient seicher au Soleil auparauant.

Les profits que le noyer rend a son maistre sont infinis, car il luy donne dequoy faire confiture excellente, prenant ses noix enuiron la sainct Iean, il luy donne du bois pour sa cuisine, l'esmondant du bois mort, dont il est assez souuent chargé: mais à couper ce bois mort, il faut se prendre garde de ne le couper en rond, parce que c'est donner ouuerture & entrée à la pluye, & à l'esgal qui y prend assiette, & par traict de temps le pourrit iusques au cœur, ains le faut couper en biais & en talus, à ce que la pluye & l'esgal ne s'y arrestent. Il luy donne l'escorce vtiles aux choses cy apres declarées, il luy donne la coque dôt est faite la bonne cendre, il luy donne le noyau, & pour sa table & pour sa cuisine, & pour la lampe. Encor du marc d'iceluy noyau on fait de la chandelle au pays, ou l'huile de noix à grand cours, comme en Mirebalois & aux enuirons. Il luy donne l'entre deux & cartillage dudit noyau, laquelle seichée à l'ombre dés que le cerneau est fait, & puis mise en poudre & beuë auec deux doigts de bon vin vermeil, appaise incontinent la douleur colique; voire mesme le fruict qu'il donne, estant deuenu de rebut comme la noix vieille & toute moisie, ne laisse pourtant de bien seruir; car si vous la bruslez legerement, ou auec vn fer chaud l'espraignez tout doucement. L'huile qui en sortira est singuliere pour oster les meurtrisseures, qui sont faites d'vn coup orbe donné, soit aux yeux, soit ailleurs, au visage ou autre partie du corps; la noix vieille sert aussi à d'autres choses que diront incontinent. Le bois du noyer est bon & gentil à estre mis en œuures, à faire de beaux ouurages, à cause qu'il est lissé & poli de son propre naturel.

La cueillette de noix. *Profits de noyer.* *Bois.* *Escorce.* *Cocque.* *Noyau.* *Cartillage du noyau.* *Noix vieille.* *Bois de noyer.*

Les petits germes des noyers, que les Latins appellent *Iuli*, & qui apparoissent en Mars, desseichez, puis puluerisez & beus auec vin blanc le poids d'vn escu, profitent infiniment aux strangulations de matrice. L'huile de noix beuë à la quantité de cinq ou six onces, guerit la colique, si vous mettez quelque peu de chaux parmy l'huile de noix, sera vn liniment fort singulier pour les tumeurs & contractions des nerfs. L'huile vieille de noix guerit la taigne.

Si vous pilez les escorces vertes de noix, & les iettez en eau, puis espandez ceste eau sur terre, il en sortira vne grande quantité de vers, profitable pour les pescheurs. Si vous faites bouillir dans vn chauderon ses escorces, lors qu'elles sont cheutes de l'arbre pour estre escloses d'elles mesmes; & de ceste eau frottez quelque bois blanc que ce soit il deuiendra de couleur de noyer, mesme en deuiendra plus beau.

Escorces de noyer.

Aucuns font tremper escorces de racines de noyer en vinaigre, puis les appliquent sur les poignets de ceux qui ont la fiéure, cela attire toute la chaleur de fiéure, mais enleuent la peau du poignet.

Escorce de noix.

L'on fait vn methridat souuerain contre la peste, comme nous auons dit au chapitre de la rhuë, auec deux vieilles noix, trois figues & vingt fueilles de rhuë, & vn grain de sel.

Methridat.

Cuire chappon. La noix enfermée dans vn poullet ou chappon que l'on fait cuire, est cause que le poullet ou chappon en est plustost cuit.

Fiéures tierces. L'eau distillée de noix non encores meures & cueillies enuiron la S. Iean, est singuliere pour chasser les fiéures tierces, si on en boit enuiron quatre ou cinq doigts.

La noix tant fraîsche que seiche, moins toutesfois la seiche, est de difficile digestion, fait douleur de teste & nuit à la toux & courte haleine, par ce en faut vser sobrement.

Faites tremper des noix toutes entieres auec leur coquille & escorce en eau suffisantes, iusques à tant que leur coquille soit bien remplie & humectée: & que leur noyau se puisse despoüiller facilement de la membrane qui les couure, à la faço de noix vertes, ce fait prenez les noyaux ainsi despoüillez: laissez les tremper dans vn pot couuert en fort bonne eau de vie: baillez deux iours apres deux ou trois de ces noyaux entiers à la femme qui ne peut auoir ses mois, l'espace de huit ou dix iours auant le temps accoustumé de ses mois au matin apres auoir esté purgée auparauant: ce remede n'a son second pour prouoquer les mois arrestez, chose experimentée.

Quant est de la garde & confiture, nous en parlerons en son lieu.

Morsure de chien enragé. Si le iour mesme qu'aurez esté mords de chien, duquel soyez en doute s'il est enragé, vous mettrez sur la morsure vne vieille noix bien broyée, puis l'ostez & la iettez à vne poule ou coq affamé, si elle la mange & ne meurt point, c'est signe que le chien qui a mords, n'est enragé; mais si elle meurt, c'est signe qu'il estoit enragé: & pour ceste cause il faut dans trois iours pouruoir à la maladie.

Oliuier. CHAP. XXXIV.



L'Oliuier est vne espece d'arbre, pour la plus part petit, touffu & rond: car il y en a aussi de grands de branches, espars & mal ordonnez: & les vns & les autres se contentent de petit fonds de terre: car ils viennent en plusieurs endroits sur la motte, tenuë assise sur vn rocher & sur la terre costoyée de pres de quelque gros grez: voila comme l'oliuier s'habituë par tout, quelque mal aise que soit le lieu, pourueu qu'il ait l'air chaud & le vent de Leuant & de Midy à cōmandement. Qui luy voudroit precisément attribuer tel terroir que la vigne demande, il pourroit errer en maint endroit: car l'oliuier n'est pas de si grand respect à estre logé que la vigne, & se contente de trop moins que la vigne ne fait. *Espagnol.* Si vous luy donnez bon fond de terre grasse, auec le Soleil & vents qu'il demande d'ailleurs, ne faites doute qu'il ne fasse comme l'Espagnol, lequel se passe à si peu que rien, quand il n'a dequoy mieux, & ne laisse pourtant de faire seruice: & adresse où il puisse refaire son nez, où il se gorge autant bien que le plus gourmand Limosin qu'on sçauroit finer. Ainsi l'oliuier empieté de bon fond de terre se paist & fructifie à l'aduenant. Quant à luy donner le regard du Nord, luy estant situé en costau ou colline és contrées chaudes, & le regard vers le Midy és contrées froides, ce ne sont que peines sans grand fondement: car il ne faut pas faire estat des oliuiers és pays froids, & és pays naturellement chauds, il n'y a point de choix ne de rebut de regards quant à cet arbre.

L'oliuier se perpetuë de luy mesme par les iettons qu'il met hors de son pied

qu'en aucuns pays appellent Estaque:car estant arrachez sans offence, & plantez ailleurs, ils parcroissent assez tost, & pour leur preparer belle venuë,il leur faut creuser les fosses où loger les voudrez vn an auparauant en profondeur de quatre pieds:& si ne pouuez auoir des trous preparez dés ledit temps, & soyez contrains les mettre dans de plus ressens, il vous faut assaisonner & purger lesdits trous pour y faire brusler de la fueille & du branchage de l'oliuier,ou à tout le moins de la paille:car le feu tarit le mauuais suc de la terre dudit trou, ce que le Soleil d'vne année auroit fait peu à peu. Aucuns veulent qu'estant piqué de branche,ils ne soit mis en terroir si gras,parce que l'huile n'en sortiroit si excellente que s'il est mis en terroir] peu gras & peu maigre, ce qui a apparence de verité, soit l'vn ou l'autre, il veut estre labouré tous les ans par grand cerne au pied,& qui laboureroit tous les ans le champ de l'oliuette il feroit encor mieux. Sur tout il ne veut ses racines estre pressées, ains qu'elles soient au large, & si vous luy donnez du fumier, qui est ce qu'il aime bien, donnez luy en de celuy de chéure ou de cheual bien pourry: & ce apres qu'il sera labouré au pied, afin que le fien se puisse bien incorporer auec la terre qui est labourée. Apres qu'il sera planté,ne le deslogez de là plustost que quatre ou cinq ans apres,& mesme ne vous enhardissez à ce faire si la tige n'en est grosse comme le bras, & l'enleuant enleuez aussi toute la motte de la terre mere, à laquelle ses racines tiennent, & au transplanter donnez-luy les mesmes regards qu'il auoit auparauant.

Planter oliuier.

Vous le pourrez enter en luy mesme, & il portera plus grosses oliues & plus franches, ou en oliuier sauuage, ce qui n'est de tel profit que sur le franc. Les Italiens l'entent sur la vigne perçans le sep de la vigne rez-de terre, & mettent dans ceste perceure vn rameau d'oliuier, pour de plus pres attirer & la nourriture, & la qualité vineuse d'iceluy sep, au long duquel ils mettent quelque peu ou gros pieu pour luy aider à porter la pesanteur de l'ente, quand il est grand, & les olines de telle ente sont participans du goust de l'vn & de l'autre,& comme auinées. Tel essay n'est à condamner, pource que la flexibilité de nature en est monstrée, laquelle se laisse mener à faire vn fruict bastard par l'accouplement de deux droits & legitimes: mais l'effect de tel essay ne tourne à profit, ne pour en confire l'oliue, ne pour en tirer l'huile omphacin, n'autre auquelles fins l'oliuier nous a esté donné de Dieu. Et au vray dire la meslange des especes & racines differentes des arbres, si elle n'est selon leurs vertus naturelles, & sympathie parfaitement mesurée, & au surplus discouruë par raison, c'est plustost vne monstruosité & forcement de nature,qu'vne production profitable ny à la santé de l'homme, ny à son espargne, tesmoins en sont ne sçay quantes sortes de pommes, poires & guines ainsi mises en auant par effort fait à la nature sans discours ne raison, plus admirable à l'œil que de profit, aucun au corps de l'homme, moyens toutesfois de luy espuiser la bource s'il n'a le iugement bien aduisé pour eslire & ce qui luy est de profit en son iardin,& ce qui luy est vtile pour se maintenir en santé. Mais laissons ces sermons pour rentrer au traicté de l'oliuier,lequel a & plus de beauté en soy & plus de profit pour son maistre s'il est contenu en mediocre stature,& s'espand en largeur,que s'il se iette à mont.Car de plus grande hauteur que de dix pieds quelque peu plus,il s'en ensuit & l'abatis de sa fleur,& les froissis de ses branches hautaines,quand les forts vents ont cours, dont luy procede vn auortement lors qu'il estoit bien plein. A ceste cause en maints lieux on leur tourne à force contreual les rameaux &

Enter oliuier.
Enter oliuier sur vigne.

branches qui aspirent à mont, ne se soucians qu'ils embossoient, pourueu qu'il soient contenus en tapinois, parce qu'ainsi reduits, ils sont francs des orages & foisonnent mieux en fruict ; & si l'oliuier se veut neantmoins surhausser, il luy faudra coupper tels surcroits de rameaux ou branches. Ce que ferez apres que la cueillette des oliues sera faite. Il est vray qu'il faut que l'oliuier soit parcreu de huit ans auant que le chastrer par la serpe des excez d'amont : car des reiettons & barbeaux qui luy viennent au pied & le long de la tige, on n'endoit refuir la taille quelque ieune que l'oliuier puisse estre. Le profit qui prouient de l'vn & de l'autre, c'est qu'il en foisonne mieux en fruict, c'est pourquoy l'on dit communément, que celuy qui le laboure le supplie de fructifier ; & celuy qui le fume à sa requeste enterinée, mais celuy qui le taille le contraint de tout poinct à fructifier, estant le naturel de l'oliuier tel, comme dit Quintilien, que luy estant retranché & denué de ses rameaux & couppeaux qui se iettent à mont, il s'espand en rond & en large & auec plus de rameaux, il porte aussi plus de fruict, d'autant que l'oliuier de son naturel est luxurieux, soit en fruict ou en rameaux: Il aduient souuent à l'oliuier qu'il produit vn seul rameau, excedant en beauté & hauteur tous les autres. Quand cela eschet, il le faut coupper sans delay : car c'est signe que l'arbre par traict de temps adressera tout son effect celle part, ne suppléera au demeurant, ce qui luy causera sterilité à la parfin. Si bien que l'oliuier veut estre depeuplé de ses rameaux pour mieux fructifier, si est-ce que s'il les perd de coup de gaule en abattant les oliues, il empire grandement, & en recule & desauance sa fertilité. Voila pourquoy en faisant la cueillette des oliues vous ne le deuez gauler ne battre aucunement, ains auoir des eschelles portées sur pied de chéure pour vous esleuer aussi haut qu'il est, à cueillir les oliues à la main. Il y a des pays où les oliuiers seiournent vn an de leur portée, & l'an apres ils portent du fruict sans fonds ne mesure, comme en Portugal, & l'huile qui en est faite est bonne par excellence. Faudra sur tout prendre garde d'obuier aux inconueniens & dommages, esquels l'oliuier est suiet. Plusieurs fois és lieux secs ou humides, les oliuiers sont gastez & tous couuerts de mousse, laquelle faut coupper auec le fetrement, autrement l'oliuier n'abondera en fruict n'en fueillage.

Chastrer. oliuiers. — *Oliuiers, mousses.*

Oliuier sterile. Aucunefois l'oliuier, combien qu'il soit beau, ne rapporte fruicts ; & lors conuient luy percer la tige d'outre en outre d'vn virebrequin, & mettre bien auant vne greffe ou rameau verd d'oliuier sauuage, ou d'vne autre oliuier fertile de chaque costé du trou, puis fermer tous les deux trous de mortier empaillé, & l'arbre comme renouuellé sera fertile par ce greffe enté, autres en tel besoin le deschaussent & luy renouuellent son assiette. Encore sans le deschausser on le peut aider auec de la lie d'oliues non salée, auec l'vrine d'homme vieille, ou vrine vieille de pourceau.

Fruict gasté. Il aduient souuent que le fruict est gasté & perdu par la malice de la terre où il est planté, lors on y doit ainsi remedier. Il faut deschausser l'arbre bien bas tout autour, puis y mettre de la chaux, plus ou moins selon la grandeur de l'arbre, car le petit arbre n'en demande guéres.

L'oliuier porte quelquefois beaucoup de fruicts ou de fleurs, & toutesfois par vne secrette maladie qui est en luy, il ne les peut acconduire à bonne fin & maturité, quand cela s'offre il luy faut descouurir le tronc tout à l'entour, puis y mettre lie d'huile meslée auec eau douce.

Aucunefois l'oliuier deuient tout flestry & tabide, qui peut venir en raison des vers & autre vermine qui gastent & rongent ses racines, alors faut arrouser son pied de lie d'oliue. *Oliuier flestry.*

Il aduient aussi par fois que le fruict de l'oliuier chet sans meurir ; pour à quoy donner remede, prenez vne febue qui ait vn cossot dedans & fermez le trou auec la cire, apres prenez vne motte de terre d'aupres la racine de l'oliuier, & y mettez la febue & la couurez ainsi de terre, & le fruict de l'oliuier ne cherra point.

Faut sur tout garder les oliuiers des tourterelles, estourneaux & autre semblables oiseaux qui en sont friants excessiuement. De l'oliuier & oliues. Voyez plus amplement au second liure, & de l'huile en ce troisiéme.

Dattier & Palmier. Chap. XXXV.

Le dattier à grand peine porte fruict en ces pays, & s'il en porte c'est bien tard : il veut auoir pays ou air chaud, ou attrempé, & le fruict qu'il fait se meurit auant que l'oliuier soit bon. Il aime terre legere & sablonneuse, & terre sans culture ou champestre : & la plante est d'Auril ou de May, de petite plante auec la racine. On seme le noyau frais en Octobre, & doit-on mesler de la cendre auec de la terre là où on le plante, & pour le faire croistre & porter beau fruict, l'arrouser souuent de lie de vin. Voyez au second liure. *Dattier.*

Celuy qui sera soigneux de sa santé, ne mangera dattes que le moins qu'il pourra, parce qu'elles excitent douleur de teste, obstructions, tranchées de ventre & d'estomach. Elles arrestent ce neantmoins le flux de ventre, & mises en gargarismes guerissent les erosions & chancres qui viennent en la bouche. *Prunes dattes.*

Chastaignier. Chap. XXXVI.



Chastaigner est vne espece d'arbre fort grand, haut & gros, non gueres different au noyer, lequel porte vn fruict fort profitable, qui n'a son pareil, soit qu'on aye esgard à sa forme ou son naturel, ou qu'on respecte la nourriture qu'il donne à l'homme, ainsi qu'on peut voir en Auuergne, Sauoye, Perigueux & Limosin & sur tout pays en Lyonnois & Dauphinois ou les marrons croissent. Esquels pays, principalement en Perigord, la pluspart des forests sont de chastaigniers. Vne infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruict, le mange ores boüilly, ores rosty, vne autrefois en pain, tantost en boüillie auec le laict, tantost en farine cuitte en autre sorte. Aussi nature preuoyant le bien qui redondoit aux hommes de ce fruict tant profitable, l'a fortifié d'vn fort harnois & armeure si puissante qu'elle est faite à l'espreuue, & de la dent des bestes, & du bec des oiseaux, tãdis que le fruict est enclos sous vn pelõ, & espineuse couuerture : & encor sous ce pelon, estant osté d'vne escorce assez dure & d'vne autre plus molle & subtile pour mieux le cõseruer. Cét arbre se plaist en terroir, regardant plustost le Septentrion, vers la Bize, ou Tramontane & estant humide que sec, & ayant regard au Midy, d'autant qu'il aime mieux l'ombre que le Soleil, les vallons que les montagnes, la terre molle que celle qui est dure & massiue, la terre

legere, nõ pas toutesfois fablonneufe ne argilleufe,pour auoir chaftagnes à foifon,vaut mieux les femer que planter en vn terroir bien hoüé & remué,net & amendé, & ce au mois de Mars, fichant dans terre à vn pied de profond chaftagnes grandes & bien meures la pointe en fus, quatre ou fix enfemble elloignée l'vne de l'autre d'vne braffée,& deux ou trois ans apres le planter ailleurs à quarante pieds d'interualle entredeux, pour le grand efpace qu'il prend à l'entour de luy auec fes branches.Si vous le voulez faire venir de branche, il faut qu'elle ait racine : car d'en faire de luy mefme fi le picquez de bouture il n'en fera iamais, parquoy le plus certain eft le faire venir de fon fruict, mefme l'enterrant, comme dit eft:Toutesfois pour eftre prouigné,plongeans dans terre de fes nouueaux iettons. Il ne refufe d'eftre enté en fente ou en canon en Mars, Auril & May fur foy mefme,ou fur le fou ou fur le faule : mais il fe meurt bien toft, & porte fruict d'vn gouft afpre & mal agreable.

Cueillette de chaftagnes. La cueillette des chaftagnes fe doit faire en Automne,en les gardant lors qu'on voit leur efcorce bien fort beyer & defgorger leur fruict, combien que fi on les veut garder long temps,le meilleur eft de les abatre auec perches encores vertes,fans attendre qu'elles chéent à terre : car telles ne fe gardent plus haut que quinze iours,fi incontinent on ne les feiche à la fumée.

Garder chaftagnes. La façon de garder les chaftagnes eft de les couurir de noix communes : car la noix commune à vertu de delleicher & d'enuahir l'humeur excrementeux de toutes chofes où elle eft appliquée,ou bié les cueillir moyennement meures en decours de Lune,& les mettre en lieu frais dás du fable ou en quelque vafe,mais que ce foit toufiours à la fraifcheur,& fi bien eftouppé,qu'il n'y puiffe entrer aucun air,autrement en peu de temps feroient gaftées & corrompuës.

Merrain de chaftagner. La chaftagne plus belle, mieux nourrie & plus plaifante de toutes, eft celle qui croift au pays Lyonnois, que l'on appelle martons de Lyon, ou ie n'ay peu fçauoir encores dont à pris ce nom.Quoy qu'en foit, outre le profit de nourriture que la chaftagne apporte,l'arbre de chaftagner eft de grande confequence pour faire vaiffeaux, & merrain à mettre vin & autres boiffons, à dreffer ponts, canaux, colombes & autres chofes infinies pour les baftimens, engins, efchalats des vignes,cloftures de parc,iardins & autres lieux.

Fueilles de chaftagner. La fueille de chaftaigner, fi apres qu'elle eft cheute eft premier enleuée que la pluye ne l'ait touchée, fert pour liftiere au beftail, laquelle venuë en fien fert auffi pour fumer, plufieurs s'en feruent à remplir les coutils de licts de plume, qu'ils appellent par fobriquet licts de parement, parce que la fueille gazoüille fe couchant,fe leuant,où fe demenant furtel lict.

Cendre de chaftagner. La cendre du bois de chaftagner n'eft bonne à faire lexiue, d'autant qu'elle tache fi fort les linges,qu'on ne peut ofter la tache.

Dureté de mammelles cheueux blonds. Les chaftagnes auec vinaigre, & farine d'orge, appliquées en forme de cataplafme fur les mammelles dures,les amolliffent : pilées auec fel & miel font appliquez fur la morfure de chiens enragez. L'efcorce d'icelles entre le plus fouuent és lexiues, que l'on ordonne pour rendre les cheueux blonds:l'efcorce interieure rougeaftre d'icelle, de laquelle eft couuerte la pulpe blanche, beuë le poids de deux dragmes, arrefte toute forte de flux de ventre & de fang, mefmement les fleurs blanches des femmes auec efgale quantité d'yuoire.Les chaftagnes, parce qu'elles font flatteufes rendent les perfonnes libidineufes:mangées exceffiuement engendrent douleur de tefte, enflent, durciffent le ventre,

& sont de difficile digestion : celles qui sont cuites sous les cendres sont moins dommageables que les cruës, ou boüillies principalement si on les mange au poyure, & sel ou saccre.

Pin. CHAP. XXXVII.

Pin demande terre sablonneuse, legere & pierreuse, partant vient volontiers és terroirs de rebut, tels que sont plusieurs és costes de la grande mer. On le plante au mois d'Octobre & Nouembre & on ne le transporte que de trois ans apres sa plante, & lors le faut loger en vne terre bien beschée & bien fumée de fien de cheual. Cét arbre a vn naturel contraire au noyer, par ce qu'il profite à tout ce qui est plâté ou semé sous son ombre, aussi n'est-il pas si encombrant, que le Soleil & le vent n'ait libre accez à ce qui est ioignant, & sous luy. Les noyaux de pin pour estre de garde, doiuent estre mis auec leurs coquilles en pots neufs emplis de terre. *Pin.*

Ceux qui sont pulmoniques ou extenuez de longue maladie, doiuent chercher l'air des forests, où il y a pins à force, parce que tel air leur est grandement profitable. Leurs noyaux trempez en eau tiede pour leur oster leur qualité oleeuse & acrimonie, mangez souuent, guerissent les douleurs de nerfs, de d'os, les paralytiques, stupides, tremblans, pulmoniques, asthmatiques, vlceres des poulmons, vlceres des reins & de la vessie, les ardeurs d'vrine, engraissent les maigres & tabides, excitent les languides au ieu des Dames, guerissent les erosions du ventricules, pris auec eau de plantain, ou ius de pourpier. Les noix recentes des pins distillées par alambic, rendent vne eau singuliere, pour effacer les rides du visage, & pour empescher la trop grande amplification des mammelles si on y applique linge qui ait trempé en ceste eau. Voyez au 2. liure.

Prunier. CHAP. XXXVIII.

Le prunier est vn arbre commun à toutes conditions de contrées, combien que le prunier de Damas se refait & gogaye mieux en contrée seiche & d'air chaud, qu'il ne fait ailleurs. Le prunier est d'aisée venuë, & enge infiniement: car s'il est introduit en vn endroit de parterre, en peu de temps il s'empare de tout le lieu, & s'il est planté d'vn costé d'vne muraille, il resout peu apres de l'autre costé d'icelle, & si la met entre deux : il ne veut estre fumé, parce que le fien luy faiç deuenir le fruict vermoulueux & aisé à cheoir : mais il demande d'estre souuent besché au pied tout à l'entour, dessus le pourpris de ses racines, & arrousé en temps sec. Il vient ou de noyau l'enterrant en terre grasse vn pied en profondeur, & ce en Nouembre ou en Féurier, ayant fait tremper au precedent le noyau par trois iours en lexiue, ou plus long temps en eau mixtiônée de canelle, si vous luy voulez donner odeur aromatique, ou bien du pur plant, ayant racine dans vne fosse peu creusée, parce qu'il n'empiete gueres en fonds, toutesfois bien meuble & penetrable tout autour pour luy donner assiette aisée & plantureuse. Il vient aussi commodément enté en escusson & sur luy, & sur guiner ou en fente, tant sur les deux que sur le pommier, amandier, pescher ou cormier, desquelles entes *Prunier.*

le plus à propos eſt celuy qui eſt aſſis ou ſur luy ou ſur le guinier : car les autres ſont fort lignans de la nature de la prune,& comme baſtards,tant en la groſſeur qu'au vray gouſt d'icelle. Le temps propre pour l'enter eſt en Féurier ou en Mars,& encores pluſtoſt en tronc qu'en eſcorce.

Il y a vne ſorte de gale qui le prend , ou pour luy laiſſer croupir & enuieillir la gomme qu'il iette, ou pour la mouſſe qu'il accueille , par ce il le faut eſgommer à l'entrée de la froide ſaiſon de l'année , & l'eſmouſſer auec gros linges ou eſmouſſoire de poil de cheual en tout temps. Il luy aduient auſſi vne indiſpoſition procedant de la faute du labeur au pied , ou de la taille du bois pourry & vermoulu , dont il ſe retortille par pelotons, tantoſt en vn,& tantoſt en maints endroits,qui eſt vne maladie laquelle eſtant nonchaluë,le ſaiſit à la parfin d'vn bout à autre , & l'acconduit à perdition : & pource ſi toſt que le verrez ainſi retortiller & emmonceler,il luy faut couper à net tout ce bois malade, iuſques au ſein & entier de la branche dont il ſe meurt , & le labourer au pied fort & ferme,pour luy oſter ceſte mauuaiſe humeur qui luy racroche ainſi ſon bois. Il deuient auſſi aucunesfois par quelque cauſe occulte ſi allangoury qu'il en laiſſe de porter fruict : pour le rauigourer il faut deſcouurir ſes racines , & eſpandre par deſſus lie d'huile meſlée auec eau , ou bien piſſat de bœuf , ou vrine d'homme, ou bien eſpandre par deſſus icelles racines,cendres de ſarment bien cuites.

Prunier indiſpos.

Prunier angoureux

En general toutes prunes ſont froides & humides plus ou moins : les douces moins froides,les aigres & auſteres plus.

Prunes laxatiues.

Les prunes douces ont vertu de laſcher le ventre , toutesfois elles auront vne vertu plus purgatiue , ſi alors que le prunier eſt ieune, l'on oſte vne partie de la moëlle de ſon tronc , ou de l'vn de ſes rameaux, & l'emplit-on de ſcammonée. Elles auront pareillement vertu de faire dormir ſi on y met du ſuc de mandragore ou d'opion. Les prunes aigres ont vertu d'aſtaindre le ventre. L'on fait grand cas en Prouence des prunes de Brignoles , pour leur plaiſant gouſt. En France & par tout des prunes de Damas,qui ſont de trois ſortes,noires,rouges, & violettes,toutes fort excellentes au pays de Touraine, qui en enuoye par toute la France des ſeiches,dont l'on vſe en tout temps:L'on priſe fort auſſi les prunes de pardigoine pour la groſſeur & plaiſant gouſt:encores d'auantage les dattes fort rares en ce pays,comme approchantes aux dattes eſtrangeres, ayant vne ſaueur plaiſante ſur toutes.

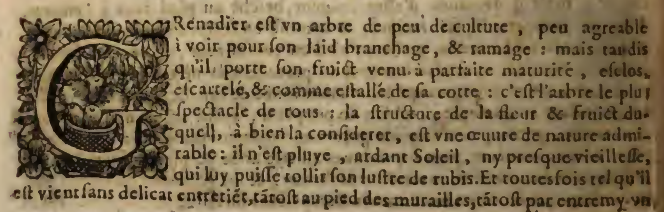
Prunes dormitiues.

Prunes de Brignoles.

L'on tient conte auſſi des pruneaux de Rheims ſecs, pour l'aigreur plaiſant qu'ils ont.

Grenadier. CHAP. XXXIX.

Grenadier



GRenadier eſt vn arbre de peu de culture , peu agreable à voir pour ſon laid branchage, & ramage : mais tandis qu'il porte ſon fruict venu à parfaite maturité , eſclos, eſcartelé,& comme eſtallé de ſa cotte : c'eſt l'arbre le plus ſpectacle de tous : la ſtructure de la fleur & fruict duquel, à bien la conſiderer , eſt vne œuure de nature admirable : il n'eſt pluye , ardant Soleil , ny preſque vieilleſſe, qui luy puiſſe tollir ſon luſtre de rubis. Et toutesfois tel qu'il eſt vient ſans delicat entretiẽt,tãtoſt au pied des murailles,tãtoſt par entremy vn

monceau de pierres, tantost emmy les hayes des chemins. Il est bien vray qu'il demande vne region chaude, & où le Soleil ne luy soit point espargné, & s'il rencontre d'estre assis en terre grasse, il en fait assez bien son profit, estant en cela de nature & condition de l'oliuier, dont a esté parlé cy deuant. Et s'il est en tel pays qui luy est propre, il ne faut parler de beschage ne cerfouage: car il ne fait cas, non pas de se voir assiegé d'vn gros tas de pierres, non pas mesme d'yssir par & au trauers vne muraille ruineuse, & neátmoins porte bõ & beau fruict: mais ès pays froidureux où il vient mal à peine, il le faut bescher & labourer au pied deux fois l'an, à sçauoir en Automne, & au Printemps. Il vient ou de la racine ou de greffe mise en fente sur luy mesme, & ce en Mars & en Auril: & si le voulez planter de branche ayant racine, il le faut prendre de la grosseur de plein poing, & luy esgayer & esmier sa fosse. Aucuns le veulent bouter dans terre auec vn pieu, comme vn planteau de saule: mais ie ne trouue que ceste façon de le bouter soit de profit. Le grenadier ne perdra sa fleur, si lors qu'il est fleury vous enuironnez son tronc de cercle de plomb, ou de la despoüille de serpent.

Le vin de grenades est fait de ceste façon, l'on prend les grains meurs bien nettoyez de leurs membranes, on les met sous la presse, on l'exprime soudain, on le coule par sacs à ce commodes, on le met reposer dans des tonneaux, iusques à tant qu'il soit desseiché, en fin on iette huile par dessus qu'il ne se corrompe ou aigrisse. *Vin de grenades.*

La pomme & grenade enfermée dans vn pot de terre neuf, bien couuert & luté d'argille mis au four, & en fin si bien hauie qu'elle se puisse rediger en poudre: telle poudre prise le poids de demy escu auec vin vermeil, profite merueilleusement au flux dissenteric. Les fleurs interieures des grenades preparées en conserue auec succre, ont vne vertu incroyable pour arrester toutes sortes de flux de matrice, soit blanc ou rouge, prises le poids de demie once auec ius de grenades aigres ou vin vermeil, ou eau ferrée, pour arrester aussi le flux dissenteric la gonorrhées, le flux de semence, le flux lienteric, & celiac. Les grains de grenades aigres desseichez & redigez en poudre, puis meslez le poids d'vne once auec vne drachme d'encens subtilement puluerisée, pris tout les matins le poids de deux drachmes de ceste poudre, arrestent les fleurs blanches.

Cormier. CHAP. XL.



Ormier, que les Latins appellent *Sorbus*, tant masle que femelle, aime lieu froid, humide, & mtagneux, & en lieu chaud & plein il ne profite aucunement. Doit estre semé de noyau, & le plante l'on de ses reiettons en Féurier & en Mars. On l'ente à la fin de Mars, & en Auril en luy mesme, sur espines ou coignier, & sur pomme poire à l'escorce & en tronc. Faut le bescher souuent, & l'arrouser qui peut, & luy mettre au pied fien meslé auec cendres, en fosses fort profondes. On cueille les cormes non encores meures en Automne, les amasse l'on par poignées liées, ou on les arrange sur de la paille, afin de les laisser meurir, autrement on les pourroit manger pour leur aspreté. *Cormier.*

Le bois de cormier est fort solide & dur, & par ce fort desirable à faire tables & autres ouurages de menuiserie: comme aussi à faire verges & foüets pour les Bouuiers.

Flux de ventre. L'on fait vin de cormes comme de poires. Les cormes ont vertu de restraindre le flux de ventre ; & pour cét effect l'on peut faire seicher au Soleil les cormes auant qu'elles soient meures, puis en vser.

Rage. Celuy qui aura esté autresfois attaint de morsure de chien enragé, ou autrement ne doit dormir ou reposer sous l'ombre d'vn cormier, autrement il sera en danger de retourner en sa premiere rage : telle vertu a le cormier d'exciter & renouueller vne rage assoupie.

Cornillier. CHAP. XLI.

Corneiller. Le cornillier, que les Latins appellent *Cornus*, *Crania*, ou *Cranias*, ainsi dit, parce que son tronc est solide & si noüeux, qu'il semble estre corne, tant masle que de femelle, veut estre cultiué en terre grasse, & sablonneuse, au demeurant planté & enté de mesme façon que le cormier, sur tout ne le faut planter pres la demeure des mouches à miel, ou permettre que de soy mesme il y naisse & parcroisse, d'autant que les mouches à miel ayans gousté de ses fleurs, acquierent vn flux de ventre, dont elles meurent soudain : l'on voit le contraire aduenir aux hommes, qui pour auoir mangé des corneilles, ou de la conserue faicte de fleurs, ou de fruict de corneiller, ont le ventre dur. Son fruit appellé des François corneilles, est long & rond à la forme de l'oliue, & ne meurit qu'en Automne, deuenant rougeou de couleur de cire : il contient au dedans de sa pulpe vn os pierreux. L'on fait, de sa chair ou pulpe vne confection en forme de cotignac, auec succre, qui est fort singuliere pour les flux dissenterique, & arrester les mois des femmes.

Guindolier, dit Iniubier. CHAP. XLII.

Guindolier. Gvindolier, est vn arbre rare en nostre France : mais frequenté és pays de Prouence, principalement aux enuirons du pont S. Esprit & en Languedoc. C'est vn arbre de grãd pourpris, & en haut & en large, qui naturellement veut estre logé en pays chaud, se souciant peu de terroir où il est mis, aussi en plusieurs villes desdits pays on en voit és carrefours, & és places publiques. Mais si le voulez auoir és pays froids, il ne faut pas nonchaloir ainsi : car il vous luy faut donner assiette de terre grasse, le fumier de fien de pigeons, le costoyer de quelque mur qui reuerbere le Soleil de Midy, duquel sur tout il le faut faire à plein iouyssant. Il vient tantost de noyau, enterrant trois ou quatre noyaux ensemble les pointes en bas, en trous d'vn pied de profond : & comblant lesdits trous de bon fien de vache, entremeslé de cendre de sarment, & ce en Auril, au pays chaud, & en May en celuy qui est froid. Et apres qu'il aura leué & qu'il sera fortelet, ce qui aduiendra dixhuit mois ou deux ans apres, lors vous le remuerez ailleurs pour l'obseruation que dit est, selon le pays chaud ou froid. On le plante aussi de viue racine, quand il met hors des reiettons qui sont cheuelus & barbus, les arrachant & desgageant doucement d'auec les maistresses racines de l'arbre, de peur de coupper leur cheueleure, & les plantes en trous preparez des quinze iours au precedent, en terre bien meuble, & ce en Mars. Quand est de la bouture pour les en faire venir, elle n'est si certaine qu'on s'y doiue amuser : mais de l'enter

en fente sur luy-mesmes, ou sur nefflier, ou sur coignier, faire le pouuez: mais estant enté sur luy, les guindoles en seront plus grosses & de meilleur goust, comme generalement l'est tout fruict d'arbre enté sur son espece mesme. Quelques vns veulent dire qu'il se resiouyst durant l'Hyuer, d'estre entouré d'vn amas de pierres, & l'Esté venu qu'elles soient ostées, & qu'il demande aussi qu'on luy mette souuent à ses racines du fien de bœuf: mais esdits pays où il y a de si grande plante on ne luy fait point de tel seruice, qui neantmoins y porte infiniement de beau & bon fruict.

Laurier. CHAP. XLIII.

LE Laurier est vn arbre assez commun, parce qu'il vient en toute terre, voire à trauers les clappiers & monceaux de pierre. Il sort maintefois de dessous les fondemens d'vne muraille. Il se laisse aussi empayser en toutes regions, mais son droit naturel est d'estre és pays chauds ou temperez, & estát acconduit és pays froids, il ne le faut ainsi negliger: car il le faut loger en bon fonds de terre grasse & solide, pres d'vne muraille où le Soleil de Midy batte à plaisir, & luy soit reuerberé, le fumier à l'aduenement de l'Hyuer, l'emmenteler & couurir de foitre long à la forte saison de l'Hyuer, ou bien l'encasser de nattes: le cerfoüer les quatre ou cinq premieres années de sa venuë & production, & ce en Mars & Auril. Et si nonobstant tout ce soin il vient à estre outragé de la gelée, & que ses fueilles fenent, & le bois luy noircisse, il le faudra ressapper à rez de chaussées en Mars, si le froid est primerain en icelle année: car le fien luy aura maintinu les racines, & empieture en vigueur & en son entier, & ne faudra de foisonner promptemét en ressources & drageons, qui sont bons à prouigner l'an d'apres au mesme mois de Mars, auquel temps la seue leur vient à l'escorce, si en voulez auoir grand nombre. Il prend aussi de bouteure, pourueu qu'elle soit faite en terre noire & grasse, qui soit humide: le temps de planter de viue racine, de plante & de branche, est ou en Automne, ou Prime vere. On le seme aux saisons dessusdites, vn pied sous terre, & quatre graines ensemble: & quand vn an a esté passe, vous le deuez planter où voulez qu'il demeure. Sur tout ne le faut semer ne planter pres de quelque traille ou plant de vigne, parce que le laurier est du tout ennemy de la vigne, tant à cause de son ombrage, que de sa chaleur, qui oste du tout l'accroissement à la vigne. Voyez au second liure. *Laurier.*

Les fueilles du laurier conseruent, embasment, & affermissent le poisson frit, principalement frit à l'huile: les mettant par couches l'vn sur l'autre: elles font aussi le pareil aux figues seiches, raisins de Damas, ou de cabas, estans esparses parmy lesdits fruicts dans les cabas.

Faut obseruer tant en la fueille de laurier; qu'en celle de geneure, & de l'oliuier, qu'elles iettées au feu, craquettent en l'instant, c'est parce qu'elles conçoiuent le feu auant que l'humidité soit desseichée.

Les fueilles de laurier seiches, frottées l'vn contre l'autre, ayant entre deux quelque peu de soulphre puluerisé, iettent des estincelles de feu comme vn fusil: *Fusil.* autant en est-il des fueilles de lierre. Les rameaux du laurier fichez és terre labourables, deffendent les bleds de roüille & nielle. L'on tient que la tempeste & la foudre se destourneront de la maison & lieu où il y a des rameaux de lau-

rier pendans aux plancher,portes ou fenestres.

Les sommitez tendres du laurier:boüillies auec fleurs de lauende en vin guerissent les pesanteurs d'oreilles & bruits, si la vapeur en est receuë dans l'oreille par vn entonnoir: la luette cheute est remise en son lieu, si l'on applique sur le sommet de la teste toute chaude, bayes de laurier auec esgal poids de cumin, hysope,origan, & euphorbe incorporé auec miel. Les bayes de laurier triturées auec son de froment,bayes de geneure: & aulx eschauffez sur vne poësle chaude arrousées de vin appliquées és aisnes,prouoquent l'vrine retenuë.Si les femmes grosses qui sont proches de leur terme, mangent tous les soirs allans dormir sept bayes de laurier,elles auront vn trauail & accouchement plus facile.

L'espace qu'il faut entre les arbres fruictiers que l'on replante.

CHAP. XLIV.

Grandeur d'arbres à considerer.

POur dresser les loges & interualles d'iceux arbres,entr'eux, il faut premierement considerer la hauteur, touffeure, & estenduë des branches, à laquelle chacune espece d'arbre peut communément paruenir: & en outre en quels lieux par exuberance de nourriture l'arbre peut exceder en haut & en large sa commune & vsitée stature, ie dis en hauteur & largeur, parce que l'arbre fruictier ne veut estre encombré par dessus son feste, mais veut auoir l'haleine des vents à luy spacieux & fauorables, & en outre iouyr du Soleil: à toutes lesquelles choses la demesurée hauteur d'vn arbre a luy voisin,luy donne empeschemẽt. Et si veut encore auoir ses coudées farches,ioüans à l'aise quand le vent le trauerse, à quoy l'immoderée largeur de l'arbre qui luy est pres,luy fait destourbier aussi, parquoy il vous faut auoir esgard, & l'œil à cela pour & vtilement dresser vos espaces d'entre deux:car au bonnes terres & grasses, ou les arbres peuuent fort croistre,il y faut plus d'espace qu'ailleurs,& sur ce faut noter qu'vn arbre planté bien au large, en quelque lieu que ce soit, en fructifie beaucoup mieux.

Espace & internalle entre les arbres.

Si vous voulez planter gros arbres, tout d'vn rang & sur les chemins & contre les hayes des champs, il leur faut laisser enuiron trente cinq pieds d'espace de l'vn à l'autre: mais si vous en voulez planter plusieurs rangées en vn mesme lieu, il y faut bien l'espace de quarante cinq pieds ou enuiron entre deux, & autant d'vne rangée à l'autre, ce que les branches se puissent plus aisément estendre sur les costez vuides.

Quand aux poiriers,pommiers,& autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement vne rangée contre les hayes des champs & ailleurs, ce sera assez de leur donner d'interualle vingt pieds de l'vn à l'autre: mais si vous en mettez deux rangées sur les allées des iardins, il leur faut enuiron vingt cinq pieds en tout sens de quarré entre l'vn & l'autre, de sorte que tant l'allée que l'espace d'entre chaque deux arbres de chaque costé d'icelle fassent vn parfait quarré de vingt cinq pieds en chaque ligne: & si l'interualle leur est donné de moindre quantité, il faut suppléer aucunement ce defaut par ne les planter à l'endroit l'vn de l'autre,ains comme entrelassez,le plein d'vne rangée donnant dans le vuide de l'autre. Aucuns veulent que pendant que ces arbres qui doiuent resider sur les allées, croistront, on plante parmy iceux autres menus arbres

bres,ce qui n'eſt aucunement ne pour les y perpetuer (car c'eſt enfraindre la regle qu'auons cy deuant poſée) ne pour les enleuer par apres, parce qu'ils mangent & conſument partie du ſuc de la terre, qui deuſt entierement s'adreſſer & eſleuer ceux qui doiuent faire les cloſtures de l'allée.

Si vous voulez planter tout vn champ ou quartier de iardin de grands arbres fruictiers tels que deſſus, il les faut dreſſer en eſchiquier, & leur donner eſpace de vingt à trente pieds entre deux,en tous ſens,c'eſt à dire d'vn arbre à l'autre & d'vn rang à l'autre.

Les pruniers & autres arbres à noyau de telle grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'vn & l'autre en chacune rangée:mais ſi vous voulez en planter ſeulement deux rangées ſur les allées du iardin,il ne leur faut que ſix pieds d'eſpace en quarré : mais il faut aduiſer de les proportionner ſelon la longueur d'iceux. *Prunier.*

Les guiniers & meriſiers demandent entre diſtance de dix à douze pieds, & pour mettre aux grandes allées en vos iardins, elle ſera competante aſſez de neuf à dix pieds. *Guiniers.*

Les moindres arbres, comme ceriſiers, coigniers, figuiers, couldres, & autres ſemblables,en ont aſſez de huit à neuf pieds en verger, & de cinq à ſix en allée & rangée de iardins. *Ceriſiers.*

Quand vous voudrez planter deux rangées chacune de ſon eſpece d'arbres plantez les plus petits à l'endroit ou donne le Soleil, à ce que l'ombre des plus grands ne leur puiſſe nuire.

Autres preceptes de planter arbres fruictiers.

CHAP. XLV.

SI vous plantez des poiriers & pruniers les vns auec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le Soleil : car les poiriers endurent mieux le defaut & deſtournemẽt d'iceluy.

Quand vous arracherez vn arbre pour le replãter ailleurs, prenez grand cerne autour de ſon pied, & enleuez quant & les racines le plus de ſa terre mere que vous pourrez:car outre ce que les racines ne perdans leur lict s'en trouuent infiniment mieux,la terre s'aggrege & domeſtique pluſtoſt à la terre, que les racines à la terre. Car quant à arrouſer les racines d'iceux en arrachant, pour plus par ce moyen enleuer de ſa terre mere, cela ne luy profite gueres, & ſi luy nuit beaucoup, parce que ceſte terre moüillée eſtant dans le trou s'en cailloüiſt & deuient dure, ce qui offence grandement les racines de l'arbre replanté:car ſe remuage les eſtonne les afflouyſt, & leur rend les pointes comme rebouchées,ſi bien que ſi elles ne trouuent la terre du nouueau trou ſi meuble & eſmiée, que ſans effort elles puiſſent penetrer çà & là, ou l'arbre demeure long temps ſans prendre, ou il ſe meurt du tout. Pour auquel inconuenient euiter, il ne faut ne moüiller le trou nouueau, ne l'arbre meſme au replanter, ne l'y mettre en temps gacheux : & ſuffit aſſez que le trou ayant demeuré ouuert au precedent par le temps de quinze ou vingt iours, ſe ſoit abreuué de la roſée & agail de la nuict. D'vne choſe vous faut bien prendre garde qui eſt de ne luy donner au replanter, autre regard des quatre poincts du Ciel,

Replanter. *Arrouſer.*

Nord, Sud, Est, Oüest, qu'il n'auoit auparauant. Si vous l'enleuez d'vn lieu plein pour le replanter en autre qui soit plein aussi, mais si vous le transplantez d'vn montueux en vn qui soit pareillement montueux ou en plein, il luy faut redonner assiette qui ait les mesmes deffences contre les vents d'enhaut ou d'enbas, que sa premiere assiette auoit.

Arbres broutez. L'on ne doit planter les arbres qui ont la cime broutée, rongée ou rompuë: car ils ne croissent point si bien, si vous n'aimez mieux les escimer ou etester pour esprouuer si par ce moyen ils pourront reprendre croissance. *Planter sans racines.* L'on peut aussi planter sans racines les arbres qui ont grande moëlle, comme sont figuiers, francs meuriers, couldres & autres semblables.

Fosses. Et pour le regard des fosses où voulez planter les arbres, doiuent estre profondes de six pieds en lieux argilleux, & non tant en lieux humides, faut qu'elles soient assez larges & spacieuses, supposé que les arbres qu'y voudrez planter n'eussent les racines fort grandes: car il faut qu'il y ait bon gueret à l'entour, & *Terre trop molle.* si le fonds de la terre où vous ferez les fosses est par trop mol, amandez-le de terre seiche, ou attendez qu'il durcisse au hale. Au contraire s'il est trop sec, trop dur & racornir, fumez-le & l'amoitissez auec de l'eau, l'en laissant bien *Terre trop seiche.* abreuuer, non qu'il faille le faire gascheux, ains perspité d'eaux pour le rendre frais, aussi faut que vos arbres s'ils sont vieils cueillis, ayant trempé en pied enuiron deux ou trois iours. Si aucunes des racines de vos arbres se trouuent trop longues ou escorchées, il les faut couper en biais, & que le costé le plus desgarny soit dessous quand l'arbre sera planté: car les petites racines produiront tout *Racines escorchées.* à l'entour de la coupeure.

C'est vne regle generale qu'auant que replanter quelque sorte d'arbre que ce soit, & principalement si c'est vn arbre à pepin, s'ils sont gros ils les faut premierement esbrancher, & ne leur laisser que les chiquots longs comme le doigt, aucunefois plus ou moins, selon que l'arbre le requiert, qui est ce que l'on dit *Prouerbe.* en prouerbe. Que qui voudroit planter son pere, il luy faudroit couper la teste: *Petits arbres.* mais quand aux petits arbres, qui n'ont encores qu'vne vergette, n'est ià besoin de les couper par haut quand on les replante: Trop bien les sauuageaux que voulez enter se doiuent esbrancher auant qu'estre replantez en la bastardiere, ainsi qu'auons dit cy deuant.

Asseoir les arbres. Et quand vous asserrez vos arbres és fosses, il leur faut bien eslargir les racines, & faire qu'elles tirent toutes contre bas, sans que nul des bouts rebouse en amont, & ne les faut planter tant profondement en terre, il suffit que les racines soient enfouyes tant que la terre soit demy pied ou enuiron au dessus d'icelles, si le lieu n'estoit fort ardant & pierreux, & ne remplissez pas tant vostre fosse, que n'y laissiez ouuerture à l'entour de l'arbre ou conduit, afin que l'eau de pluye s'y puisse arrester.

Quant vos arbres seront estendus en la fosse, & les racines d'iceux bien couchées ou larges poisez à l'aise par dessus auec le pied, & puis meslez de la terre bien fumée auec vne partie de celle que vous aurez tirée de la fosse, & la semez sur vos racines en faisant couler de la plus menuë entremy icelles: mais ne mettez pas le costé herbu deuers elles, car cela les pourroit trop eschauffer. Meslerez bien vne terre auec l'autre, & remplirez toute la fosse. Et s'il y auoit des *Faire mourir les vers.* vers en la terre qu'y mettez, meslez-y parmi vn peu de charrée de buée, pour les faire mourir: car ils pourroient faire dommage aux racines, puis quand vostre

fosse sera comblée à demy pied prés ou enuiron, faut bien fouler la terre par dessus, & és endroits des racines plus beaucoup si elle y est seiche que si elle y est moüillée.

Mais si vous picquez ou plantez l'arbre, de pau ou de pieu, ou porchet sans racines, auec le marteau ou maillet de bois, ne luy faites point sa voye en son pertuis, auec vn arbre pieu: mais laissez luy faire à luy mesme, & ne luy laissez le terroir si profond, qu'il ne puisse entrer sans gaster son escorce; & quand vous coignerez se pieu, liez-le par le bout d'amont à ce qu'en coignant il ne se fende. *P quenure d'arbre.*

Esmonder, eslaguer, deschausser & nettoyer les arbres.

Chap. XLVI.


E fetard & negligent laboureur dit, qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre depuis qu'il est planté, mais le bon mesnager dit: Faites du bien à la terre & à l'arbre, ils vous en feront. Vray est que de dire qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre, auroit quelque couleur de raison, s'il estoit entendu pour ne le desplacer de sa premiere assiette, si elle est bonne & selon le naturel de l'arbre: mais de n'y toucher aucunement depuis qu'il a esté planté, seroit ou estre negligent, ou ne vouloir receuoir fruict de ses arbres: car d'autant plus vous soignerez apres, luy, & plus luy ferez du bien & plus de plaisir, d'autant plus vous donnera-il de reuenu, & n'aura iamais bon ne beaucoup de fruict, celuy qui ne sera diligent à nettoyer les arbres en Hyuer, sur la fin de l'Automne: car quant à les esbrancher & esmonder, il est certain qu'vn arbre qui s'amuse à faire bois, doit estre esbranché aux Aduents de Noël, pour luy oster le bois & les drageons superflus: & ceux qui sont trop grands & hauts, & luy empeschent de faire beaucoup de boutons à fleurs: en quoy faisant ne faut toucher aux branches principales. Aussi il faut esbrancher & estronçonner l'arbre, quand il est derriere les autres qui luy ostent son iour, afin qu'il puisse au croistre monter & gaigner le Soleil à mont. Par mesme raison, si le Soleil ne donne par tout dans l'arbre les branches qui ne participent de la force & lumiere du Soleil ne portent aucun fruict, parquoy faut marquer à mesure qu'il croist, les branches qui offusquent les autres, & les leuer quand il a laissé sa fueille: faut aussi coupper les rameaux qui regardent en bas, ou qui s'accrochent au milieu de l'arbre, qui empeschent l'accroissement d'iceluy. Cét esbranche se doit faire au decroist de la Lune, lors qu'il ne fait ny froid ny vent excessif, ny pluye & tousiours auec le fer bien taillant: non toutesfois lors que les arbres sont en fleur, d'autant que facilement ils pourroient se seicher. *Esbrancher l'arbre. Donner Soleil à l'arbre.*

Ne faut si tost esmonder les ieunes entes, de crainte qu'elles ne deuiennent trop gaillardes, & montent en haut auec vn corps fort foible: les faut laisser fortifier sur le pied auant que les curer, encore qu'elles ayent 3. & 4. branches. *Mort bois à l'arbre à oster.*

Il est aussi tout certain que le bois mort à vn arbre, fait mourir la branche, & par consequent tout l'arbre entierement, ou bien le garder de monter & croistre, qui est ce qu'on appelle abrourgir. Donc luy faut leuer le bois mort, soit en Hyuer ou en Esté: ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux ieunes à qui la grande ardeur du Soleil a donné trop asprement, selon l'as- *Abourgir.*

Grande ardeur du Soleil nuisible à l'arbre.

siette où ils sont, ou par quelque inconuenient d'esclair, tonnerre ou tempeste, ou de quelque beste en prend qui luy aura mord quelque agneau de la racine, ou qu'en le deschaussant, ou le prouignant la besche ou la houë auroit atteint quelques branches d'iceluy.

Et si l'on remedie à ce qui est hors de terre, encore faut-il plus grande diligence à ce qui est dedans icelle : car la chaleur de la terre & du fien engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines, ou quelquesfois ietre à l'entour fién de soy par abondance & nourriture, tant de scions & chiquots, qu'elle le fait auorter, sans ce qu'ils nuisent & ostent la nourriture aux autres arbres ; par ainsi le faut bescher en vif fonds en hyuer, & luy oster ce qu'il aura de danger au pied & l'eschiquoter, & replanter ses scions ailleurs, comme sont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans apres les enter. Et si faut noter que les scions des couldres replantez, font les meilleures noisilles.

Traicter l'arbre en hyuer.

Chien mort ou autre charongne mise au pied de l'arbre.

Mousse de l'arbre.

Aussi faut-il donner quelque recreation en hyuer, apres le trauail qu'il aura pris à la production de son fruict : de façon que par le deschausser on nettoye les racines; & faut bien que la pluye & la neige l'engraissent principalement és lieux chauds & secs, & fort exposez à l'ardeur du Soleil ; encore si l'escorce de l'arbre commence à seicher, & monstre peu de nourriture dedans, on luy met vn chien mort, ou autre charongne au pied pour le resiouyr, & quelque hottée de bon & menu fien pour le reschauffer ; & au contraire, de la carrée ou de la cendre, si la terre est trop grasse & vermineuse.

L'aage de l'arbre le fait deuenir moussu : & s'il est ieune, la trop grande humidité & seicheresse; ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne fait le bestail. Et ne faut croire que ce leur puisse venir à raison de la mousse que l'on met autour & au dessus de la torqueure des entes. A cela faut remedier par les deschausser, ainsi que dit est cy dessus, & aussi les nettoyer en hyuer auec vn cousteau de bois ou d'os, de peur que la mousse ne gagne pays, & à traict de temps mange tout l'arbre.

Temps de bescher & eschiquoter les ieunes arbres.

Qui veut auoir beaux ieunes arbres, il les faut bescher tous les mois, & deschiquoter à l'entour chacune fois, depuis Mars iusques en Octobre, & iusques à ce qu'ils soient grands ; & quand ils seront grands ne se deuront bescher que trois fois l'an. En hyuer soient grands ou petits, on doit oster la terre d'entour du pied, & la mesler de fien, puis la remettre en sa fosse pour tousiours auoir humidité & douceur du Ciel, ainsi qu'auons dit cy deuant. Et en Esté ou à l'extréme chaleur, l'on doit garder & assembler vn monceau de terre fraische au pied de l'arbre, pour euiter le chaud & seicheresse dudit arbre.

Temps d'émonder les arbres.

L'on esbranche & esmonde les arbres quand ils entrent en séue, & commencent à bourgeonner l'Esté, en Mars & Auril : & faut bien coupper rez du tronc le bois qui est superflu, & la séue recolera incontinent la coupeure : ce qui ne se pourroit si bien faire qui les coupperoit en hyuer, & pour garder que la grosseur des pesantes & grosses branches en cheât ne separe l'escorce du tronc, couppez-le premierement demy pied de terre, & puis acheuez de scier le residu bien pres de l'arbre, & mettez la scieure sur la couppeure.

Esbrancher vieils arbres.

Si vous esbranchez & esmondez ce temps d'hyuer, laissez les chiquots assez longs pour les recoupper apres, au temps de Mars & Auril : mais si vous voulez brouter ou esbrancher les gros & vieils arbres pour les renoueller quand vous

voyez qu'ils iaunissent, faire le faudra bien tost apres la Toussaincts, que les fueilles en sont cheutes, & auant qu'elles ayent recommencé à entrer en séue: & coupant ou sciant les branches, laissez leur des chiquots auec le tronc, pour y enter scions nouueaux, les vns bien longs, les autres moins, selon que l'arbre requiert, en ostant les plus meschantes branches, afin que celles qui demeurent en ayent plus d'humeur & de substance.

Vieil arbre deuenant sterile.

Si l'arbre par vieillesse ou autrement, laisse à charger comme de coustume, il ne le faut du tout esbrancher ou eslarguer: mais luy oster seulement les branches mortes: Aussi leur faut deschausser les racines apres la Toussaincts, & fendre les plus grosses, & mettre és fentes des esclats de pierre bien dure, & les laisser, afin que l'humeur de la terre y puisse entrer, puis à la fin de l'hyuer, les rechausserez de fort bonne terre.

Enteures rompuës.

Quant les enteures de trois ou quatre ans sont rompuës, broutées ou endommagées de bestes, ou que l'on verra que le bois n'en peut rien profiter, il faut couper & les enter encor plus bas ou plus haut qu'elles n'estoient. Vous y pourrez remettre du bois franc, que vous couperez: mais que ce soit plus bas dans le sauuageau, & aussi qu'il aye esté bien reclos sur le sauuageau, dés la premiere fois qu'il auoit esté enté: mais n'arrachez pas les scions qui sortent du bois du sauuageau, iusques à ce que voyez que les greffes ayent ietté bois nouueau, car parauenture vous feriez mourir le sauuageau, lequel pourrez bien encores renter si les greffes se mouroient.

Apres que les greffes de vos enteures auront ietté du bois nouueau, comme de deux ou trois pieds de long: si elles iettent des petits scions superflus és enuirons des bons membres que voulez nourrir, coupez iceux meschans scions bien rez, mesmement en l'année que les aurez entez; mais que ce soit en temps que le bois est encor en séue; mesmement sera bon couper aucuns des principaux membres des iettons & greffes de la premiere année si trop y en a, & les enter & asser ailleurs; & puis trois ou quatre ans apres qu'elles auront esté entées, & que les greffes en auront esté bien recloses sur le sauuageau, acheuez encores d'en oster à la mesme raison, si tant y en est demeuré: car c'est assez pour vn arbre de luy laisser vn bon membre pour tronc, & principalement à ceux qui ont esté entez petits d'vne greffe, & en est l'arbre plus beau & meilleur à la fin. Mais si l'arbre auoit esté enté gros de plusieurs greffes, il luy faudroit laisser plus largement, selon que verrez estre besoin pour bien recouurir les fentes & coupeures du sauuageau.

Greffes ayans ietté à traiter.

Quant vos arbres commenceront à croistre, il les faut bien conduire trois ou quatre ans ou plus, iusques à ce qu'elles soient bien formées, en leur coupant à mont le coupeau, & les menuës branchettes du bois superflu, iusques à ce qu'elles soient comme de la hauteur d'vn homme & plus, si bien se peut faire, & leur dressez bien & composez les membres principaux & branches, tellement que l'vne branche n'approche trop de l'autre, & aussi ne les attachez les vnes aux autres, quand elles grossiront, & en faut aussi couper aucunes si l'arbre est trop espais dedans, afin que le Soleil y entre.

Arbres parcreus à gouuerner.

S'il aduient que l'arbre encor ieune ne croisse plus en grosseur, faut luy fendre l'escorce du tronc en quatre tout du long ou en cinq lieux, selon qu'il sera gros & lors en peu de temps on le verra croistre à merueille.

Arbres ne croissans plus.

Faut oster aux arbres les fueilles seiches, qui ont en elles enclos les nids &

Oste les nids des chenilles. œufs des chenilles & autres bestiolles semblables, lesquelles consume, rongent & gastent les fueilles, tendrons, & le fruict mesme de l'arbre: sans qu'encor elles font seicher & mourir bien souuent tout l'arbre, & sur tout les poiriers & pommiers, pour estre plus suiets à ceste maudite vermine, que le reste des fruictiers. Et est besoin en outre de repurger les troncs de toute playe & entameure que les vers ou fourmis y font, à cause que cela cause leur mort & ruine.

Temps de tailler les arbres. L'on peut tailler les arbres depuis le premier de Nouembre iusqu'à la fin de Mars, & donnez ordre de n'y faire tranchées en grands fonds: & si vous taillez les sciōs ou reiettōs de l'arbre qui ne fait fruict, & que ce soit en decours & dernier quartier de la Lune, cela le fera fructifier. Et quand l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez oster les scions & laisser seulement vos greffes.

Pour le regard d'arrouser les arbres, ne les faut arrouser sinon en temps de grande seicheresse, encores non en leur pied & tronc, mais à l'entour; ce qu'encor l'on doit faire auec mediocrité, d'autant que l'arbre demande plustost d'estre humecté par amendement de graisse & fien bien choisi que par eau: aussi nous voyons que les fruicts qui viennent és lieux non arrousez sont ordinairement plus sauoureux, & se conseruent plus longuement, que ceux, la terre desquels on abreuue: quoy que quelquefois y ostant sa seicheresse ce fruict ne vient en parfait accroissement & accoustumées grandeur.

Trop de fruict en l'arbre. Si les arbres quelques années sont chargez de fruict plus que de coustume, ainsi n'aduient souuent qu'il y en a autant ou plus que de fueilles, faut les en descharger de la troisiéme partie ou de la moitié, d'autant que ceux qui resteront non seulement deuiendront plus beaux, ains encor l'année apres il y viendra plus que si on les laissoit ainsi chargez.

Medeciner les arbres fruictiers. CHAP. XLVII.



Omme toutes choses qui prennent croissance & force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est profitable, au moyen duquel elles viuent: aussi elles ont quelques maladies particulieres prouenantes de ce qui leur est contraire, ou mesme de leur vieillesse ou defaut, ou trop grãde abondance de ce qui les nourrit. Donc ne se faut s'esmerueiller si les arbres en particulier quelquesfois souffrent des inconueniens; ausquels qui ne donneroit secours & prompt remede, ils ne faudroient à mourir.

Arbres esclatez. Tous arbres qui par impetuosité de vents ou autrement, auront esté coignez ou esclatez, on les doit medeciner auec la fange, fien de moutons & de pourceaux.

Herbes à l'entour des arbres. Les herbes qui croissent à l'entour des arbres, tirent à elles le nourrissement, & partant les faut sarcler diligemment, & leuer la peleure de l'arbre auec la serpe, non pas entrauers.

L'arbre chetif & menu. Quant l'arbre ne grossit point, & demeure trop à faire branches & monter amont, apres que l'aurez deschaussé au temps que dit a esté cy dessus, il luy faut fendre plusieurs racines, non pas maistresses, & y mettre du fumier du porc, meslé auec d'autres terres: quelquesfois aussi y espandre de la lie de vin bien fort autour des racines: mesmement s'il est moussu par trop, luy abbatre la mousse auec vn grand cousteau de bois, sans offencer l'escorce. Et au temps d'E-

sté quand la terre est trop moüillée, seroit bon de bescher au pied à l'entour des racines de ceux qui n'ont point esté deschaussez en Hyuer, & y mesler quelque amandement, soit de fien ou de bonne terre.

Vous rendrez fertile l'arbre sterile, si vous pendez entre ses rameaux vn sachet plein de semence de roses, graine de moustarde, & d'vn pied de belette. *Arbre sterile.*

Le fil est vne maladie qui mange l'escorce des arbres, il leur faut donc coupper ceste infection bien nettement à l'issuë de l'hyuer auec vn ferrement bien tranchant, & mettre sur la playe vn peu de fiente de bœuf ou de porc, & l'enueloppper de vieux drappeaux, & lier bien estroit d'osier, & le laisser ainsi lié longuement, tant que les emplastres y pourront tenir. *Fil aux arbres.*

Peu d'arbres sont qui ne soient suiets aux vers: les vns plus, comme le pommier, poirier & tous ceux qui ont interieurement vn suc doux, les autres moins, comme le laurier & ceux qui portent fruicts austeres & acerbes. Quelquesfois ces vers viennent de vieillesse, aucunefois de quelque coup receu. Donc contre les vers qui s'engendrent dans l'escorce de l'arbre, au lieu où vous verrez l'escorce enflée, il la faut inciser & fendre iusques au bois : afin que l'infection & humeur en puisse distiller, & auec quelque crochet tirez les vers & pourriture de dedans le plustost que faire se pourra : & mettez dedans & dessus la playe vne emplastre de fiente de bœuf, ou de porc, meslee & broyée auec sauge, & vn peu de chaux viue, & enueloppez & liez estroittement le tout ensemble, & le laissez ainsi tant & si longuement qu'il pourra tenir. *Vers aux arbres.*

La lie de vin ou l'effondrille d'huile, espanduë sur les racines d'arbres qui ont la iaunisse, ou sont aucunement malades, leur fait grand bien. *Iaunisse des arbres.*

Il s'engendre des petites bestes presque semblables à cossons, & sont aucunement perses ou noires, & les aucunes ont le bec long & pointu, & font tres grãd dommage aux enteures & autres ieunes arbres: car elles en couppent les scions nouueaux, qui sont encores tendres & longs comme des doigts, il y faut au haut du iour, quand vous les y verrez, mettre la main dessus tout doucement sans remuer l'arbre: car elles se laissent choir quand on les cuide prendre, parce que promptement ne s'en peuuent voler, & si elles ne se laissent choir en vostre main, allez les prendre dessus les scions auec l'autre main. *Cossons.*

Pour les limaces & fourmis, mettez de la cendre & du sciage de bois ou de la farine de lupins au pied des arbres: & quand la pluye aura donné dessus rechargez-les de nouueau, sans remouuoir ce qu'aurez mis au precedent, autrement mettez quelques petits vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres, ou bien espandez de la lie de vin à l'enuiron. *Contre les limaces & fourmis.*

Quand l'arbre perd son fruict, faut entourer le tronc de l'arbre auec yuraye en forme de couronne, ou bien auec vne lame de plomb, ou pour le meilleur, faut deschausser les racines de l'arbre & les percer, & mettre au trou vn coin de cormier. *L'arbre qui perd son fruict.*

Pour empescher que la roüille ne fasse tort aux arbres, faites fumée de paille au Printemps à l'entour des arbres. *Contre la rouille.*

Quand l'arbre perd sa fleur, ou que les fueilles luy tombent, luy faut deschausser les racines, & les entourer auec paille de febues trempée en eau. *L'arbre qui perd sa fleur.*

Le meilleur est entendre aux chenilles en temps d'Hyuer, auant que les arbres soient fueillus, & si vous y voyez des poupes, berceaux, & bouchons de chenilles, ostez-les auecques les chenilliers auant qu'elles soient escloses, *contre les chenilles.*

Ne couppez du bois où ne pourrez atteindre de la main, que le moins que vous pourrez, & nettoyez le bien par tout qu'il n'y demeure des œufs, & puis regardez au pied du tronc qu'il n'y ait des chenillaux qui puissent filer, & qui se soyent là attraicts & attachez entre les scions & les racines. S'il y demeure quelques bouchons au renouueau, ou que quelque bruine ou gaude en ait engendré de nouuelles, regardez au haut du iour leur repaire, l'endroit où vous les verrez ensemble par monceaux, soit aux forchons ou sur les branches, auecques des vieux drappeaux, ou des fueilles larges enueloppées entre vos mains, abattez les, & les tuez bien diligemment, en pesant bien promptement auec les deux mains, & recouurez-y à plusieurs fois en gardant qu'elles ne se laissent cheoir à terre: mais gardez qu'elles ne vous iettent la rosée au visage, & afin qu'elles n'y renaissent plus, vous lierez & attacherez des branches de Sahuc à l'entour du pied, ces branches seruiront aussi pour faire tomber ces animaux tous morts.

Arbre trop fertile.

Il s'engendre aussi vn vermisseau, que les Bourdelois appellent le quaire, entre le bois & l'escorce qui les ronge tellement qu'il les fait mourir. Vous les ferez mourir auec vne branche de fer les recerchant de tous les costez de l'arbre.

Quand l'arbre iette trop, il faut apres qu'il est deschaussé luy fendre plusieurs racines, non pas des maistresses, & faire sortir l'eau qui est dedans, si aucune y en a, qui vaut autant ou mieux que la seignée à l'homme: car par ceste medecine on renouuelle la vie à l'arbre.

Maladie de l'escorce de l'arbre.

Arbre boiteux.

La maladie de l'escorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu où est la branche plantée, & aussi au contraire les arbres viennent apres boiteux, quand ils sont plantez en lieu trop sec. Pour garder les ieunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'il profitent mieux, il les faut couurir la hauteur d'vn homme, de chaume ou de paille, & sera la couuerture soustenuë sur les perches en long & en trauers.

Haster l'arbre à produire fruict.

Pour haster l'arbre qui attend trop long temps à porter fruict, faites vn trou de tariere en la plus grosse branche de sa racine, sans le percer tout outre, & au trou qu'aurez fait mettez vn baston, & l'estouppez de cire, puis recouurez vostre pied, & l'arbre portera l'année ensuiuant.

Seicheresse d'arbres

Aux arbres qui ont esté plantez nouuellement, & qui commencent à seicher, vous leur aiderez beaucoup, si vous les faites bescher & arrouser: & les doit on deffendre contre le chaud en leur aidant de chose qui leur face ombre, & contre le froid on les doit couurir de paille.

Faire mourir vers qui molestent les arbres.

On fait mourir les vers auec fiente de pourceau, ou auec vrine d'homme mise au pertuis où sont les vers, ou auec chaux viue: mais si l'escorce est blessée en plusieurs parts, soit fenduë, & aussi au pied de l'arbre vn peu, en sorte que l'humeur s'en parte.

Engendrement des vers.

Les vers se créent en temps humide dedans les fruicts à pepins: & en iceluy temps on doit percer l'arbre auec vne tariere tout outre, pour le meilleur le plus pres de la racine que l'on peut, afin que l'humeur qui crée les vers distille par là.

Cheute des pommes de l'arbre.

Si les pommes ou autres tels fruicts cheent de l'arbre, fendez la racine, & mettez en icelle fente vne pierre viue, ou vn coin de bois.

Fruicts montans contremont

Si les fruicts montent contremont, lauez le pied de l'arbre d'eau de pourpier auec vinaigre, ou y mettez de la lie de vin, ou prenez deux parts d'huile d'oliue,

& vne part de poix noire meslez ensemble, puis les oignez ou mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaisseau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou vn cercle couppé & oinct d'huile de petrole, ou vne cordelle enduite de sang de pourceau meslé auec argent vif.

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'vn arbre, il faut recouurir la terre enuiron ledit arbre, & mettre dessus quelque quantité de suye de cheminée: Prenez aussi de la scieure de chesne, & en mettez largement au pied de l'arbre, & la pluye qui cherra, fera que les fourmis s'en iront ou mourront. Quand est des autres accidents qui peuuent nuire aux arbres, comme gresle, brouillards, mouches, grenoüilles, & autres tels inconueniens. Voyez au second liure, chapitre 110. *Fourmis à faire mourir.*

Garder & conseruer les fruicts des arbres, pour estre ostez & mangez en saison, & hors d'icelle.

CHAP. XLVIII.



CE n'est pas le tout de sçauoir bien cultiuer l'arbre fruictier & l'auoir soigneusement entretenu, qui n'en sçait garder & conseruer le fruict, ou pour le vendre en temps opportun, ou pour l'vsage du mesnager & de sa famille, principalement és endroits où les fruicts croissent plus delicats, comme au pays de Touraine, & qui est pour ce regard nommé iardin de la Frãce, parquoy nous traicterós en bref de la maniere de cõtregarder les fruict, & commencerós à l'amande. *Touraine iardin de la France.*

L'amande est meure, quand elle commence à se despoüiller de son escorce. Si la lauez en saumeure, la rendrez blanche & de longue durée, & encore d'auantage si la faites seicher, si voyez qu'elle ne puisse despoüiller son escorce, mettez-la quelque temps sur la paille, & incontinent apres elle se despoüillera. Pour la garder long temps, posez-la en lieu sec & où le vent de Midy ne souffle point. *Amandes meures.*

Les chastagnes seront de garde iusques au Printemps, si les seichez premierement à l'ombre, puis les mettez en lieux secs par monceaux, ou en vaisseaux couuerts de sablon, ou si les meslez parmy des noix communes : car par ceste meslange elles perdront leur humeur excrementeux. Sur tout pour les garder long temps, faut les cueillir moyennement meures, durant le decours de la Lune & les mettre dans du sable en lieu frais, ou en quelque vaisseau bien estouppé. Aucuns les estendent sur des clayes ou les enterrent en sablon, de sorte qu'elles ne s'entretouchent point. Les autres les arrangent dans des paniers ou corbeilles plaines de paille. Tu experimenteras si elles sont entieres les iettant en eau froide : car si elles vont au fond, elles sont saines & entieres: si elles nagent par dessus l'eau elles sont gastées, ou corrompuës. *Chastagnes.* *Chastagnes entieres.*

Les cerises seront de garde, si les cueillez en l'arbre auant le Soleil leuant, puis les arrangez dans vn vaisseau qui aura au fonds vn lit de sarriette, puis mettez les cerises par dessus & encore par dessus d'autre sarriette, & les arrousez auec vinaigre doux. Pareillement elles seront de garde, si les disposez de mesme façon, & couurez de fueilles de roseau dans vn tonneau: elles sont aussi desseichées au Soleil ou cuites en leur ius, & confites auec sucre, pour estre long temps gardées. *Cerises.*

Citrons à garder.

Si vous frotez les citrons cueillis auec leurs rameaux fueillus, de plastre bien destrempé, vous les garderez toute l'année sans estre gastez, si les cachez & couurez d'orge ils ne pourriront point, ou si les enfermez en quelque vaisseau que ce soit, ou si les couurez de paille menuë.

Corneille.

Pour garder le fruict qu'on appelle communément cornoille ou corneille, faut mettre dans vne bouteille de verre qui ait la gueulle assez large, & emplir ladite bouteille de miel fort bon & fort liquide, ou de succre au lieu de miel; de fait que le ius succré où sera confite la corneille est singulier au flux de ventre, & pour exciter l'appetit.

Contre le flux de ventre.

Pour garder les coings, plongez-les en lie de vin, ou pour le mieux enfermez les dans pots neufs bien estouppez, lesquels mettrez dans tonneaux pleins de vin, ou les plongerez dans le vin mesme, par ce moyen les coings demeureront frais, & le vin sera fort plaisant. Aucuns les gardent en du foërre, ou de l'orge, ou scieure de bois, ou fueilles de figuiers: les autres les couurent de fueilles & de mortier argilleux, ou de terre de pottier, puis les seichent au Soleil; & quand ils en veulent vser ils cassent le mortier, & trouuent les coings tels qu'ils les y ont mis; aucuns les mettent tous entiers au miel. Note toutesfois qu'il ne faut point garder les coings en vne maison où il y ait d'autre fruict: car par leur aigreur & odeur, ils gastent & corrompent les autres fruicts qui leur sont voisins & mesmement les raisins que l'on veut garder.

Nature des coings, maligne.

Figues à garder vertes.

Les figues seront tousiours recentes si vous les mettez en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne s'entretouchent, ny le pot mesme, ou bien si les mettez en vne courge chacune à part, & pendez la courge en vn lieu ombrageux, où le feu ny la fumée ne puissent aller, ou si vous les enfermez en vn pot de verre bien estouppé de cire. Les seiches ne seront corrompuës, si les arrangez sur vne claye au four apres que le pain en est hors, puis les disposez en pot neuf de terre qui ne soit poissé.

Noix à garder entieres.

Les noix demeureront long temps entieres, si on les couure de paille, ou de leurs fueilles seiches, ou enferme en vn coffre fait de bois de noyer, ou si on les messe parmy les oignons, ausquelles elles rendent ce plaisir qu'elles leur ostent la plus grand' part de leur accrimonie.

L'on dit aussi qu'elles seront gardées vertes vn an entier, si estans cueillies vertes on leur oste leur cotte, & les plonge l'on en miel: ce miel par ce moyen est rendu vn remede singulier pour les gargarismes des vlceres du gosier.

Grenades à garder.

La grenade se garde, si lors qu'ils sont meures, ou presque meures vous leur tordez le petit pedicule, dont elles pendent en l'arbre, ou si soudain qu'est cueillie, on l'enduit tout autour auec argille destrempée en eau, puis on l'expose au Soleil dans l'huile douce, dans vn mollet, enueloppée & penduë au plancher, en lieu bien estouppé, où la gelée ne donne point, ou mise en la cuue, mais garde qu'elle n'y chancisse. Cependant pour les cueillir les faut toucher doucement auec la main, afin de ne les offécer: elles se gardent fort bien en sciage de chesne, en eau salée & saumeure, ou bien les faut plonger entieres en eau boüillante, & d'icelle les retirer incontinent, puis les seicher sur sablon ou menu grauois ou au Soleil l'espace de huit iours. Aucuns les plongent dans vn monceau de bled à l'ombre, iusques à tant que leur escorce soit endurcie.

Pommes à garder.

Les pommes apres estre cueillies en temps serain, non pluuieux ny nubileux, se gardent estenduës sur l'œil, non sur la queuë, sur vne table couuerte

de paille de bled, en lieu froid, non en caue (car en ce lieu elles y perdent leur bonne saueur) ayant les fenestres tournées vers le Septentrion, qui soient ouuertes en temps serain, ou sur de la paille ou dans de l'orge ou dans vn pot ciré par dedans bien couuert ou dans vn vaisseau de terre, non poissé, qui soit percé au fond, & bien couuert par dessus, puis pendu à vn arbre tout l'hyuer, & les pommes demeureront telles comme elles y auront esté mises. Aucuns les enueloppent à par soy de fueille de figuier, puis les couurent de mortier d'argille blanche & mortier sec, & les mettent au Soleil. Autres apres auoir cueilly & choisi les pommes plus entieres, massiues & belles, & non trop meures, deffoncent vn muid, auquel tout debout y arrangent ces fruicts, puis les couurent d'vn lict de paille, puis estendent vn autre lict de pommes, continuant ainsi iusques à tant que le vaisseau soit plein, lequel lors renfoncent & estouppent soigneusement à ce qu'il n'ait aucun air. Les Normands les mettent par monceaux pour faire leur cidre. Au pays d'Orleans & de Touraine, on les fait seicher au four, pour les banquets d'Hyuer & du Printemps.

Les nefles sont gardées en des petits vaisseaux poissez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins. *Nefles à garder.*

Les oliues sont confites auec saumeure ou auec vne mixtion de miel, vinaigre & sel. Aucuns adioustent pouliot, menthe, anet, lentisque: les autres, des fueilles de laurier, les autres des grains de laurier. *Oliues à garder.*

Les poires se garderont longuement, si l'on poisse la queuë des poires, & les pend-on ainsi. Les autres mettent les poires dans vn vaisseau neuf de terre, & y versent du vin cuit ou du moust ou du vin, tant que le vaisseau est plein. Les autres gardent les poires couuertes de limeures ou de scieures de bois. Aucuns les mettēt auec fueilles de noyer seiches, ou bien en vn vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, & y versent du vin & du moust, & estouppent bien le vaisseau & le gardent: aucuns les mettent en des fosses, en vn lieu pres duquel y a vne eau courante: aucuns mettent par quartiers les poires de certeau, de rosette & de bon chrestien; & les nettoyent de leurs grains, & les desseichent au Soleil, afin qu'elles soient bonnes au Printemps. *Poires à garder.*

Les meures qui sont estoupées dans vn vaisseau de verre, se gardent longuement, & faut les remplir par dessus de leur ius. *Meures à garder.*

Le citron & l'orange se gardent en la caue, separez ou dans la saumeure de verjus ou sans sel, ou par forme de confiture auec le sel ainsi que l'oliue. *Citron & orange à garder.*

Les pesches, autrement dites presses, sont gardées en saumeures ou vinaigre doux, ou bien leur noyau osté, sont desseichées au Soleil à la sorte des figues: aucuns les confisent auec du miel. *Pesches ou Presses à garder.*

Les cormes sont confites en vin doux, ou bien quand elles sont cueillies on prend les plus dures, & les met-on adoucir en vaisseaux de terre pleins ou presque pleins enduits en plastre, & mis en vne fosse d'vn pied en profond, en lieu sec, & au regard du Soleil, puis couuerte de terre. On les peut aussi couper par le milieu, puis les mettre seicher au Soleil. *Cormes à garder.*

Les prunes de Damas seront mises dans des vaisseaux, & par dessus on iettera du vin nouueau ou du vin doux, & estoupera-on les vaisseaux diligemment. *Prunes de Damas à garder.*

Bref discours sur la façon des vins fruictier.

CHAP. XLIX.



AVx pays où la vigne ne peut fructifier, à raison de l'intemperature froide & inclemence de l'air, & où les fruicts en recompense viennent singulierement bons & en grande abondance, comme en Bretaigne, Normandie, au pays du Mans, Chartrain, & Touraine, encore que l'on ait le moyen de faire le vin des grains que l'on nomme Biere : toutesfois pour moins de frais, & plus grande commodité, l'on fait vins des fruicts, desquels aussi retiennent en particulier le nom des fruicts, desquels ils sont exprimez. A sçauoir vin pommé, celuy qui est fait de pommes encores que les Normands, & autres pays voisins l'appellent cidre ou citre, comme ayant vne odeur ou excellence semblable au citron. Vin poiré qui est exprimé de poires, vin de cormes, de coings de grenades, de meures, d'espine-vinette, de prunelles, ceux qui sont tirez de tels fruicts. Enquoy faut obseruer que tous fruicts ne sont propres à faire vin, mais seulement ceux qui ne pourrissent facilement, & ont grande quantité de suc vineux : tels que sont ceux que nous auons maintenant declaré. Ains l'on exprime vin de cerises, d'autant qu'elles sont faciles à se corrompre & pourrir bien tost, ny aussi d'amandes, de noix communes, d'auellaines, de pignons, & autres tels fruicts, parce qu'ils rendent vn humeur huileux, & non vineux. Or d'autant que nous n'auons icy deliberé de parler de toutes sortes de vins des fruicts, mais seulement de ceux que l'on appelle cidre, pommé, poiré carasi, qui apres le suc de la vigne sont les plus vtiles & necessaires liqueurs à la vie & santé des hommes ; nous mettrons en auant quelque sommaire, & comme passager & truchement, tant de la façon que des vertus & qualitez d'iceux cidres, pommé, poiré carasi ; & renuoirons le lecteur au liure Latin ià de long temps attendu de Monsieur Paulmié Docteur Medecin à Paris, pour auoir l'entiere & parfaite cognoissance de ce breuuage tant plaisant & agreable. Et pour entrer en propos, ie ne feray icy recherche de l'inuenteur premier de ce breuuage, diray seulement que comme Noé transporté du plaisant goust du suc qu'il exprima du raisin de la vigne sauuage plantée par luy mesme, fust le premier inuenteur de faire & boire le vin : aussi quelque Normand affriandé de la saueur delicate du ius des pommes & des poires, inuéta la façon du cidre & poiré; Ie dis quelque Normand, car c'est en la basse Normandie appellé pays de Neuz où ce breuuage a pris son commencement.

Pommé. *Cidre.* *Poiré.*

Façon de tels vin en general.

La maniere donc de faire tels vins en general est de cueillir les fruicts non du tout meurs, & les laisser meurir quelque temps à l'air, ou desseicher au Soleil pour faire exaler leur humeur plus aqueux, puis les casser & froisser auec meules ou autres tels instrumens pesans, & apres les mettre sous le pressoir: faut toutesfois remarquer ceste particularité en aucunes pommes, lesquelles tant plus meures & long temps sont gardées, tant meilleures & plus de vin elles rendent encores qu'il ne soit de longue durée. Au contraire les poires sauuages, rendent plus de vin, & meilleur goust, & de plus longue garde que ne font les priuées. Quand le suc est exprimé des fruicts, doit estre mis en tonneaux, pour y boüillir quelque temps & estre gouuerné de la façon qu'on a accoustumé de gouuerner le moust, & vins nouueaux, ainsi que nous descrirons plus particulierement

Le pommé comment il est fait.

LEs vins des fruicts qui sont en vsage plus communs, sont le pommé & poiré, lesquels comme sont exprimez de diuerses sortes de pommes & poires, aussi sont differente tant en goust que bonté. Pour faire le pommé, ne faut que les pommes soient sauuages, mais franche & priuées, cruës & produites en pommiers cultiuez soigneusement tout le long de l'année selon la forme & diligence qu'auons descrit cy deuant au pommier, sans toutesfois auoir grand esgard au lieu où sont plantez & croissent les pommiers, à sçauoir iardins, vergers, terres labourables, ou autres telles places, pourueu que le terroir en soit bon & bien assaisonné. Sur tout faut que telles pommes ayent la chair ferme, solide, accompagnée de beaucoup de suc, d'odeur plaisant, d'vn goust gracieux & de belle couleur : qu'elles sont les pommes d'heroët, de rouueau, de malingre, de rambure, de belle femme, de gastelet, de claguet, de gros œil, de vert, de cuttin, de grosse ente, de ruque, de long, de cunoët, sur, de cunoët doux de Barbarie, de rougelet, de rengelet, de sandouille. *Quelles pommes sont propres à faire vin.*

Les pommes de court pendu, passe pommes, frankestu, encores que soient franches, d'odeur plaisant & de goust gracieux, sur toutes sortes de pommes, ne sont propres ce neantmoins à faire le pommé, tant à raison de la tendreté & delicatesse de leur chair, que du peu de suc, & non assez suffisant pour en exprimer & faire pommé en quantité, ioint que ses pommes ne sont tant frequentes, ny croissent en telle abondance que les autres, ains vaut mieux les garder pour les manger & pour estre employées en iust, pour faire syrops du Roy Sabor, Saporis, & le succis pommorum qu'au boire commun.

Le temps de cueillir ces pommes, est le plus commun à la my-Septembre, apres qu'elles ont enduré les chaleurs d'Esté & receu quelque petite pluye, & doux vent de Septembre, aucunes estans bien meures, d'autres non encores du tout meures, principalement celles qui ont la chair plus solide & moins delicate, à la pluspart desquelles estant gardées quelque temps le ius accroist, se cuit & se digere par leur chaleur naturelle. Pour les cueillir l'on s'aide de gaules & de perches, ainsi que de la main à cueillir celles que l'on veut garder, & doit-on choisir quelque iournée belle, claire, seiche, de beau & plein Soleil : car si elles estoient humectées de quelque pluye ou rosée, elles se pourriroyent au grenier. Estant cueillies ne se doiuent si soudain employer à faire pommé, mais les faut faire migotter (comme disent les Normands) & garder quelque trois semaines ou vn mois, voire plus ou moins selon leur consistance & espece, à la charge qu'on ait soin qu'elles ne se pourrissent. Les emmonceler par grands tas és iardins, ou sous quelque toict à l'air quand il ne gele point, ou quant il gele les couurir de foërre fraischement battu, ou de quelque coutils ou licts de plumes pour les garder de la gelée. Aucuns durant les grands gelées les couurent de draps de toile, trempez en eau exprimez, lesquels engelez empeschent que l'air froid ny puisse penetrer. Le meilleur seroit que le grenier fust chaud, non paué de plastre ny de tuile, mais de foërre ayans les fenestres bien closes, les portes bien fermées, & les fissures bien estouppées pour empescher l'entrée au froid Ne faut ce neantmoins attendre à faire le pommé iusques à ce qu'elles soient exactement meures & quasi proches à se pourrir principalement, mais faut an- *Temps de cueillir les pommes.*

ticiper quelque peu auant ceste exacte maturité, autrement le pommé ne sera de garde, & aura grande quantité de lie, couuert aussi de plusieurs fleurs blancheastres, nageantes par dessus. Si elles sont gelées ne vous amusez à faire pommé : car ayant perdu leur odeur & couleur naturelle & accoustumée, ont aussi perdu toute leur force & vertu, ains d'icelles ne pourroit estre fait qu'vn pommé crud, debile, mal plaisant, aqueux, nullement de garde: mais qui s'aigriroit soudain. Quand donc les pommes se seront bien migottées & auront acquis vne maturité, non du tout exacte : mais qui sera au premier ou moyen degré de maturité, & qu'elles expireront vn odeur fort plaisant, lors le temps sera commode d'en faire pommé. Quelle opportunité si delaissez & attendez leur entiere maturité, elles flestriront & deuiendront chetiues, ains le pommé qui en sera exprimé sera aqueux, debile & aigre incontinent.

Maniere d'exprimer le pommé.

La maniere d'en exprimer le pommé est diuers au pays de Neux. Aucuns escachent les pommes, auec vn maillet, les mettent en tonneau, puis l'emplissent de grande quantité d'eau, les laissent fermenter, boüillir & escumer, iusques à ce que l'eau ait acquis la vertu des pommes. Autres les pilent dans mortier, puis auec grande quantité d'eau les versent en quelque tonneau, sans attendre qu'elles boüillent & rendent escume. Ces deux façons ne sont de grande requeste, celle-cy est la meilleure: faut escacher les pommes premierement, puis les pressurer: le moyen de les escacher est de les mettre dedans vn pressoir, lequel soit fait en rotondité, contenant de tout sept ou huit toises, ledit tour & circuit ayant formes d'auges, larges & profondes pour le moins de deux pieds, esquels auges seront mises & contenuës lesdites pómes pour estre plus serrées & mieux arrestées. Par dedans ces auges l'on fera tourner vne ou deux grandes meules de pierre ou de bois dur, pesant & massif, ayans forme de rouë, conduite par vn bœuf ou cheual ou deux assez fort & puissants, ainsi que nous auons dit en la façon des huiles. Quand les pommes seront suffisamment escachées, faut amasser la pilée, la ietter dedans des cuues propres, & là laisser cuuer quelque temps comme le vin, & apres qu'elle aura cuué, espaiser le ius ou liqueur, *ou vin* (appelle-le comme il te plaira) qui sera escoulé, sans estre presé, & le verser en tonneaux, soient pipes ou muids vieils ou tous neufs, pourueu qu'ils ne soient imbus de mauuaise liqueur, les meilleurs tonneaux de tous, sont ceux ausquels y a eu du vin, principalement du vin blanc: car la saueur du vin rend le pommé plus gracieux & amoureux. Le cidre qui vient librement sans estre presé, est le meilleur & plus doux, non toutesfois plus fort que celuy qui a enduré le pressurage : meilleur aussi & plus excellent est celuy qui est fait sans meslange aucune d'eau. Vray est que quand les pommes ont la chair fort solide & peu humide, & le goust aucunement aspre, ne sera mal fait pour aider à les escacher, y mesler vn peu d'eau, mesmes apres qu'elles sont ià escachez, par la force de la meule tournante lors qu'elles cuuent encores, & auparauant que leur cuuée soit mise sur le mets ou pressoir, l'on y pourra mesler de l'eau, afin d'empescher que le cidre ne s'engraisse & ne soit trop sur & verdelet. Le reste de la cuuée sera porté sur le mets ou pressoir, entrelasé de foerre long, pour le contenir & arrester qu'il ne s'espande çà & là, estant presé sur le mets (ne pouuant la pomme pour sa retondité s'arrester sous l'huis & autres ais du pressoir sans estre retenuë es costez par quelque chose) ce qui s'escoulera au pressurage sera versé en tonneaux, & meslé parmy le premier, ou pour le mieux versé à part ainsi que

l'on fait du vin ſans le meſler parmy celuy qui ſera venu librement & ſans eſtre preſſé, lequel eſt plus fort non pas ſi doux ny ſi plaiſant que celuy-ci.

Le marc delaiſſé apres le preſſurage, ſera derechef mis & pilé dedans vne cuue, ſur lequel on verſera ſuffiſante quantité d'eau & le laiſſera-on ainſi tremper, repoſer & boüillir vingt quatre heures, puis on ne fera comme vne deſpence de cidre. Pour faire ceſte deſpence, l'on amaſſera le marc de quatre tonneaux de cidre, pour en faire vn tonneau.

Quand le cidre eſt entonné faut le laiſſer boüillir dans vn tonneau par le bondon ouuert du tonneau, & ietter toutes ſes eſcumes & immondices, tout ainſi que le vin, puis quand ſera bien deſpuré, le bien bondonner: quelquefois on eſtoupe le bondon du tonneau, & l'on laiſſe ainſi boüillir le cidre dedans ſon tonneau bondonné: mais cependant il ne faut que le tonneau ſoit du tout plein auant qu'il boüille, de crainte que boüillant, il ne rompe le tonneau. Et tel cidre à la verité eſt beaucoup plus fort que celuy qui bout par le bondon ouuert du tonneau: mais quelque peu fumeux & non ſi puiſſant que l'autre, & mettre au celier durant l'Hyuer, & en la caue durant l'Eſté pour eſtre bien gardé.

Le pommé ſe gouuerne quant au gouſt tout ainſi que le vin: car du commencement il eſt doux puis il ſe pare, & lors eſt vn peu piquant. Et quand eſt du tout paré, il a lors vn gouſt plus aſpre, ains change de gouſt auec le temps, de meſme façon que le vin, plus plaiſant toutesfois quand il ſe pare, que quand il eſt paré.

Le pommé eſt de meilleure garde que le poiré, & ſe trouuent des pommez auſſi bons en leur endroit de deux ou tois ans, comme l'on fait des vins. Vray eſt qu'ils ſont ſuiets aux meſmes accidents que le vin, & les faut auſſi bien contregarder en perce comme le vin, ne leur donnant vent en les tirant ſi poſſible eſt, ou ſi on leur en donne, leur donner le faucet à demy ouuert, recoignant le vent auparauant que de fermer la fontaine. Si toſt que le tonneau du cidre ſera vuidé, ne faut y laiſſer long temps croupir la lie, autrement s'y engendrera vne infinité de vers, qui apporteront vn mauuais odeur, & puanteur au tonneau, & le rendront inutile par apres à receuoir cidre. Voila touchant la façon, & garde du cidre. Maintenant parlons du choix que l'on doit faire és pommes.

Pour auoir cidre excellent, faut le faire de pommes douces, d'vne ou de plusieurs eſpeces; qui toutesfois ſoient chacunes en ſon eſpece fort bonne, de gouſt plaiſant & odeur ſuaue, & leſquelles faudra eſcacher à part, puis les meſler enſemble ſous le preſſoir. Celuy qui eſt fait de pommes douces meſlées parmy des aigrettes, n'eſt pas ſi excellent, qui toutesfois durant les grandes chaleurs d'Eſté, doit eſtre preferé aux cidres plus excellens, d'autant qu'il eſt plus clairet, n'eſchauffe point tant & appaiſe mieux la ſoif. Et à la verité, l'on cognoiſt par experience que le cidre qui eſt fait de pommes douces qui ont la chair mollette & tédre, eſt fort facile à s'aigrir, ſi on ne meſle parmy ces pommes quelques autres qui ſoient aigrettes, d'autant que telles pommes douces ont vne chaleur fort debile & facile à ſe diſſiper. Mais les pommes douces qui ont vne pulpe ferme, & vn ius craſſe, ne demandent aucunement la meſlange des pómes aigrettes, pour faire bon cidre. Vray eſt que les pommes douces rendent moins de ius que les aigres. Mais d'autát que les douces ſont moins ſucculentes, & ont le ſuc plus craſſe & eſpois, d'autant le cidre en eſt meilleur, ſe garde plus long temps, & donne meilleure nourriture au corps, comme auſſi eſt plus long temps à ſe parer. Au

contraire,les pommes douces qui rendent beaucoup de ius, font plus de cidre: mais ſe cidre n'eſt ſi bon, ny de ſi bonne nourriture, quoy qu'il ſe pare ſoudain & ſoit bien toſt en ſa boite. Les pommes aigrettes rendent beaucoup de ius, aqueux & delicat,& qui ſe clarifie ſoudain,mais qui nourrit fort peu.

Le cidre qui eſt tout pur,& qui eſt preparé ſans aucun meſlange d'eau, ſe clarifie, & ſe depure plus tard que celuy qui eſt fait auec eau:auſſi retient-il plus long temps la ſaueur, l'odeur & toutes les autres qualitez & vertus des pommes,dont eſt exprimé.Car l'eau tant ſoit-elle meſlée en petite quantité,ſix mois paſſez ou au plus tard l'an expiré,fait aigrir le cidre;voire beaucoup pluſtoſt en tant plus grande quantité qu'elle y ſera meſlée,comme en la deſpence du cidre. Parquoy les cidres que l'on veut eſtre de garde,doiuent eſtre preparez ſans eau pluſtoſt ſi l'on les trouue trop forts y meſler de l'eau quand on les boira,comme l'on fait au vin, principalement lors que quelque maladie ſe preſente, qui demande vn breuuage fort aqueux.

Les cidres ſont differents l'vn d'auec l'autre, principalement en couleur & ſaueur. Car quant à la couleur aucuns ſont eſcarlatins, quaſi ſemblables à vin cleret,qui ſe font auec des pommes rouges par dedans&dehors:tels ſont de longue durée,& ne ſe depeurent que huit mois apres,puis deuiennent clairets,& ont vn gouſt approchant à l'hypocras. Autres ſont muſcatellins qui reſſemblent en couleur & ſaueur à la muſcatelle. La pluſpart des autres ſont iaunaſtres, & aucuns clers comme eau de roche.

Quant à la ſaueur,tous cidres pour eſtre bons doiuent eſtre doux,ou quelque peu amer, ou aigret, ſoit qu'ils ſoient nouuellement faits, où ià de long temps. Vray eſt que d'aucuns n'ont point de gouſt non plus que de l'eau. Aucuns ſont de mauuais gouſt, qu'ils ont de ſoy ou du terroir, ou du tonneau,ou du foerre, ou d'autre cauſe eſtrange. Ceux qui ſont doux, tant ceux qui ſont nouuellement faits,que de long temps depurez, ſont meilleurs de tous, qui nourriſſent beaucoup, Vray eſt que les nouueaux enflent & oppillent: les depurez ſont propres pour les pulmoniques, & ceux qui ſont calculeux, ou ont des vlceres aux reins, à la veſſie. Ceux qui ſont amers, & perſeuerent en ceſte amertume ſont mauuais. Mais ceux qui au commencement amers deuiennent doux, ſont les meilleurs de tous, & ſont de bonne garde: Ceux qui ſont verdelets, s'ils demeurent touſiours verdelets,ne ſont à priſer,mais ſi auec le temps ils changent ceſte verdeur en quelque douceur,tels ſont bons & de garde.

L'on peut auſſi faire pommé de pommes ſauuages: mais tel pommé, encore qu'il ſoit de meilleure garde que celuy qui eſt fait de pommes franches,toutesfois n'eſt tant gracieux,ny tant profitable pour l'eſtomach.

Les bons meſnagers ne perdent le marc du preſſurage des pommes,mais comme auons dit, le iettent dans des tonneaux, & auec ſuffiſante quantité d'eau de fontaine en font deſpence de cidre: plusieurs n'en tiennent conte, mais les iettent auec le fien & autres ordures, eſtant aſſeurez qu'il deſſeiche & rend ſterile le lieu & place où eſt ietté. Es lieux où l'on n'a commodité de meules, preſſoir & autres lieux & inſtrumens pour faire cidre, l'on eſcache les pommes, non de toutes ſortes,mais ſeulement les ſauuages, ſous vn pilon, puis on les verſe ainſi eſcachez en des tonneaux auec ſuffiſante quantité d'eau, & l'on appelle ce cidre pinette.

Pinette. *Vertus du pommé.*

Quant aux facultez & vertus du pommé, elles doiuent eſtre meſurées de ſon

son goust, de son aage & durée, & de sa composition: son goust despend nõ seulement de la saueur des pommes dont est fait, lesquelles sont douces, ou aigres, ou aspres, ou mestiues, ou insipides : mais aussi de l'aage d'iceluy, en sorte que le pommé s'il est gardé, auec le temps change de goust, & acquiert vne autre saueur apres qu'il est paré, que lors qu'il se pare ou qu'il vient d'estre paré de mesme façon que le vin nouueau; deuenant vieil acquiert auec le temps diuerses qualitez. Le cidre donc ou pommé qui est doux, à raison de sa douceur qui prouient de chaleur temperée, eschauffe mediocrement & rafreschit le moins de tous, ains entre les cidres est le plus alimenteux, & le plus profitable pour vser en breuuage à ceux principalement qui ont l'estomach froid & sec : comme aussi fort peu profitable à ceux qui ont l'estomach chaud, soit peu ou beaucoup, plein d'humiditez, mollastre & sujet aux vomissemens coleriques : aussi en tel temperament & complexion chaude & colerique d'estomach, est besoin ainsi qu'au vin, mesler quantité suffisante d'eau parmy le cidre doux pour en vser en breuuage principalement aux febricitans, & durant les grands chaleurs d'Esté, moyennant que celuy qui en boit ne soit suiet aux tranchées & coliques, d'autant que le cidre doux, exprimé nouuellement de pommes douces est venteux de son naturel, comme aussi sont les pommes douces. C'est pourquoy les Medecins conseillent de faire cuire les pommes douces entre les cendres à ceux qui en veulent manger, afin que l'aquosité & humidité grande d'icelles qui est la source de leurs vẽtositez, se puisse digerer par le moyen de la chaleur du feu. Pour la mesme occasion ny les pommes ny le cidre doux à raison de leur ventuosité sont propre breuuage aux goutteux, d'autant qu'ainsi qu'estiment les Medecins Arabes, ils engendrent quantité de vents aux muscles & nerfs, qui ne se peuuent dissoudre qu'auec peine, & longueur de temps. Entre les cidres doux, les meilleurs & plus sains, sont ceux qui sont faits des pommes d'heroët, de cunoet doux, de curtin & de rengeler, parce que ces pommes sont fort douces de couleur dorée, de bonne odeur & de longue garde. *Pommé doux.*

Le cidre acide, & aigret soit fait de pommes aigres, soit deuenu tel par l'espace de temps, d'autant qu'il est fort aqueux, & quelque peu terrestre, ains fort subtil & penetratif, & ce neantmoins quelque peu confortatif & astringent, est singulier à temperer la chaleur d'vn estomach, & foye chaud, d'vn sang ardant & bilieux pour arrester les vomissemens & desluxions coleriques & adustes, pour appaiser la soif, pour subtilier & inciser les humeurs grosses & visqueuses, tant chaudes que froides : mais principalement les chaudes. Tel cidre est breuuage fort commode au lieu de vin pour les febricitans, pour ceux qui ont chaleur de foye & de sang, pour les grateleux, pour les goutteux de causes & humeurs chauds, & n'est besoin le detremper d'eau. Entre les cidres aigrets les plus sains sont ceux qui sont faits de pommes de malingre, de rouneau, de rambure, cunoet sur. *Cidre aigret.*

Le cidre aspre, d'autant qu'il est fort froid & sec, n'est bon qu'à la longue, & non plustost qu'il ait perdu ceste aspreté, changeant sa grande froidure & seicheresse en vne moindre froidure, accompagnée de quelque humidité tirant sur la douceur, ou accidité ; ainsi que nous voyons aduenir és fruits qui n'estant encores meurs, ont vne saueur fort aspre: mais venans à maturité, changent de peu à peu leur aspreté en vne accidité, puis en vne douceur plaisante. Parquoy l'on ne doit boire tels cidres que bien tard, ou si la necessité commande d'en *Cidre aspre.*

boire, les faut tremper auec suffisante quantité d'eau, autrement endurciront le ventre, causeront strangurie, difficulté d'haleine, & vne infinité d'obstructions: exciteront plusieurs cruditez en l'estomach, intestins, & premieres veines, ruineront vn estomach foible, engendreront au foye vn sang gros, froid, & pituiteux, enuoyeront plusieurs vapeurs espaisses au cerueau, qui causeront douleurs de teste, offenceront les nerfs, & iointures: vray est qu'il apportent ceste commodité, qu'ils confortent aucunement vn estomach languide, mollastre, & du tout despourueu d'appetit, quel est celuy des femmes nouuellement grosses, aux estranges appetits, desquels tels cidres sont remedes fort propres, prompts & singuliers: qu'ils arrestent les excessifs vomissemens, toute sorte de flux de ventre, & toute maniere de defluxions, mesmes sur les iointures qu'ils assoupissent les battemens de cœur, & faillances: qu'ils aident à faire la digestion, beus sur la fin du past, moyannant comme auons dit, qu'ils soient destrempez auec vn peu d'eau, pour leur diminuer ceste pesanteur & tardiueté à penetrer, suiuant le conseil de Galien, qui donne trois moyens pour vser des pommes & poires pontiques & stiptiques sans aucun dommage de la santé: le premier moyen est les faire boüillir en eau, afin de leur acquerir vne humidité & mollesse: le second, les exposer à la vapeur & fumée de l'eau boüillante pour les humecter & meurir: le troisiéme, les couper par le milieu, oster leurs pepins interieurs, au lieu d'iceux mettre miel ou succre, puis les faire cuire entre deux cendres chaudes, tels cidres sont faits principalement de pommes des rougelet, des pommes sauuages non entées ny cultiuées, des pommes bequet, des pommes rellet, & autres telles qui ont la cotte de diuerse couleur.

Cidres insipides. Les cidres insipides pour leur grande aquosité, sont faciles à se corrompre, non seulement en leur vaisseau, mais aussi beus & vsurpez en breuuage, parce n'en faut tenir aucun compte.

Cidres. mestifs. Quand aux cidres mestifs, c'est à dire, qui participent de diuerses saueurs, comme aigre-doux, ou aspre-doux, ou de telle autre meslange de saueur, les aigre doux sont beaucoup meilleurs & plus sains, que les aspre-doux, d'autant que ceux là non seulement sont plaisans, mais aussi plus coulans, penetrans & incisifs que ceux-cy, esquels à raison de l'aspreté iointe à la douceur, y a vn crassitie & pesanteur qui les arreste & fait long temps tarder aux hypocondres où ils peuuent engendrer des cruditez & plusieurs opilations.

Quand à l'aage & durée des cidres, ceux qui sont nouuellement faits, encores troubles; non depurez ny desequez, ne sont sains, & ne peuuent estre beus sans dommage de l'estomach, sans douleur de teste, sans vne infinité d'obstruction & autres accidens fascheux à la santé. Ceux qui sont trop surannez, & qui tirent desia sur laigre, ne sont moins dommageables que les precedens, parquoy n'en faut vser que lors qu'ils sont bien parez & au milieu de leur aage, ainsi que nous voyons estre obseruée au vin.

Quant à leur composition ceux là sont les meilleurs, plus sains & plus faciles à digerer, qui sont faits de pommes bien meures, cueillies en leurs temps, & non trop long temps gardées qui sont faits aussi d'vne seule espece de pommes, ou bien de plusieurs especes, mais ou symbolisantes en goust, ou bien de goust diuers, mais tels qui puissent se contemperer ensemble, & rendre vn goust plus plaisant que le leur à part, comme si l'on mesloit parmy des pommes fort douces, autres qui fussent aigres, tel mélange feroit vn cidre beaucoup plus plai-

sant & plus profitable qu'vne seule espece de pommes. Les cidres pareillement faits de seules pommes valent mieux que faits de pommes & poires concassées & pressurées ensemble. Meilleurs aussi & plus sains sont ceux qui sont faits sans eau, qu'auec eau, d'autant que l'eau leur fait perdre leur goust naturel, les fait aigrir & corrompre facilement, & empesche qu'ils ne soient de garde, parquoy vaut mieux ny mesler aucunement de l'eau en leur façon, plustost quand on les boit, les destremper & y verser de l'eau si la necessité le requiert, & selon les occasions qu'auons n'agueres descrit.

Le pire de tous les pommez, c'est celuy qui est fait de pommes sauuages, escachées & concassée auec vn pilon, puis iettées dedans vn tonneau auec eau de fontaine en suffisante quantité. Encore plus pire est celuy qui est fait du marc des pommes pressurée: aussi ietté dedans vn vaisseau auec suffisante quantité d'eau. Parquoy puis que les cidres, tant plaisans & excellens soient-ils, ne donnent nourriture au corps qui luy soit beaucoup profitable, ainsi que cy apres discourirons. Celuy qui sera soigneux de sa santé, ne doit vser que des cidres meilleurs. Nous parlerons encores des facultez du cidre au liure sixiéme, au lieu ou traicterons des facultez du vin.

Le poiré comment est faict.

LE poiré se fait de plusieurs sortes de poires, aucunesfois poires rudes, aspres, aigres & sauuages, nullement cultiuées par planter, enter ou autre maniere de culture, tel poiré est de bonne garde, voire iusques à trois & quatre ans, meilleure à la fin qu'au commencement: Quelquesfois de poires franches, tendres & delicates quelles sont poires de bon Chrestien, de nostre Dame, de rosette, de hastiueau, de renoult, de mollart, de verdelet, de beurrée, de Iaques du four, du conillart, d'angoisse, de certeau, à deux testes, de rouseau, de dieu, de bois hierosme: & tel poiré est plaisant pour quelque temps, mais quand il a passé cinq mois, il deuient trop insipide & esuenté. Le meilleur & plus excellent de tous, se fait de poires cirettes iaunes & bien cultiuées, qu'elles sont les poires musquettes à deux testes, robert de fin or, bergamotte, tahou, escuyer & autres telles poires qui ont la chair solide & la cotte dure.

La poire d'amiot sur toutes est recómandable, de laquelle aussi l'on fait le poiré nommé cerelle, pour la couleur de cire qu'il represente, autrement dit carisi, fort plaisant & gracieux: toutesfois de mediocre durée, ny tant facile à se corrompre que ce dernier. L'on mesle aussi quelquefois plusieurs sortes de poires ensemble pour faire le poiré. De quelque sorte de poires que le poiré soit fait, en faut soigneusement & diligemment cultiuer les poiriers, selon l'enseignement qu'auons discouru cy deuant, en quelque terroir que les poiriers croissent, soit verger, iardin, terre labourable, ou autre lieu semblable, moyennant qu'iceluy terroir soit tel, & si bien assaisonné qu'est requis pour produire poires en abondance & bonnes. On doit cueillir les poires à faire poiré, aucunes plustost que les pommes, autres plus tard, auec gaules ou perches: aucunes meures, comme les poires d'amiot, de tahou, de l'escuyer, & telles si tost que sont cueillies les escacher, piler & concasser auec la meule tournante, ainsi qu'auons dit des pommes, d'autres se doiuent cueillir auant que soient meures, comme les poires de grosmenil & autres qui ont la chair

dure,la cotte rude, & sont pesantes,lesquelles pour leur dureté & pesanteur ne peuuent bonnement meurir sur l'arbre,telles ne doiuent estre employées à faire poiré qu'on ne les ait fait migotter & laissé meurir afin de les attendrir & amollir,pour leur exciter suffisante quantité de ius.

Soient tost ou tard les poires cueillies, & mises sous la meule & pressoir, faut se seruir de semblables instrumens & moyens à faire le poiré d'icelles,qu'auons declaré à la façon du pommé;mesmement touchant l'eau qu'est besoin y mesler quelquefois:touchant le cuuer,le boüillir,l'escumer du poiré,touchant l'entonnement d'iceluy son lieu de garde, son gouuernement & autre soin necessaire pour le deffendre de tous accidens qu'il peuuent encourir,non moindres, voire plus grand que le pommé,principalement contre le froid & gelée,dont le poiré est du tout impatient,ains durant l'hyuer faudra estoupper les fenestres du celier ou caue où il repose auec foerre,ou autre telle chose pour repousser le froid outre que le poiré n'est de si bonne garde que le pommé, *sauf le carisi*, & celuy qui est fait de poires de grosmenil & autres poires qui ont la chair & cotte dure,lesquelles peuuent durer deux ans entiers, & en perce iusques à six semaines; pourueu qu'ils soient bien gouuernez. Le poiré rend autant, voire plus de lie que le pommé, de laquelle faudra incontinent deliurer le vaisseau si tost qu'il sera vuide;autrement s'engendrera au vaisseau vne infinité de vers qui l'infecteront. Les bons mesnagers font despence du poiré,du marc des poires delaissé apres le pressurage qu'ils iettent dans vn tonneau, auec suffisante quantité d'eau de fontaine;les autres iettent ce marc comme vne chose du tout inutile. Quand au reste le poiré demande mesme soin que le pommé.

Vertu du poiré. Les qualitez & vertus du poiré doiuent estre mesurées (comme auons dit du pommé) du goust,de son aage & de sa composition. Le goust du poiré depend la plus part de la saueur des poires,dont est exprimé,lesquelles sont douces, ou aigrettes,ou apres,ou mestiues,ou insipides,selon lesquelles saueurs faut rechercher les vertus & qualité du poiré, suiuant la forme qu'auons amplement discouru au pommé. Vray est pour parler particulierement de la bonté des poirez, les plus sains de meilleur suc,& plus profitables de tous,sont ceux qui sont faits de poires qu'on appelle cirettes, & exprimez mesme durant l'Esté, moyennant qu'ils soient beus si tost que seront depurez,d'autant qu'ils ne sont de garde,ains estans forts delicats, se corrompent facilement & bien tost: les secondent en bonté ceux qui sont faits des poires robert & des poires muscades, moyennant qu'ils soiẽt beus bien desequez & esclaircis de leur lie,voire bien trẽpez d'eau & beus auec mediocrité,autrement par leur odeur penetrant, & tenuité grande causent souuent douleur de teste. Les carisis, encores qu'ils soient des plus excellens & des derniers exprimez, demandent ce neantmoins estre beus bien depurez auec mediocrité, & trempez suffisamment d'eau, pour leur reprimer l'odeur subtil qui penetre facilement iusques au cerueau. Ne faut faire grand cas pour la santé des poirez qui sont exprimez des poires sauuages non cultiuées, de goust aspre, reuesche & de poires grasses & rousastres, de poires de diuerses especes non symbolisantes ensemble ny en goust ny autrement, de poires & pommes meslées & pressurées ensemble. Ne faut aussi tenir conte du poiré, qui est fraischement entonné, qui n'est depuré, auquel en le faisant on a meslé de l'eau qui est fait de poires de bois, concassées & versées en vaisseaux auec suffisante quantité d'eau. Bref, tout ce qu'auons

dit des qualitez du pommé, pourra estre la plusspart accommodé au poiré; pour cela toutesfois ne faut confesser que le poiré cede en quelque chose au pommé: Car encores qu'és pays, comme Bretaigne & Normandie où l'on fait estat des cidres, l'on prise d'auantage quand au goust, à la garde, à l'abondance, & au profit, les pommez que les poirez. Toutesfois si besoin est de conferer la bonté du suc de l'vn auec l'autre, comparant les pommez doux auec les poirez doux, les aigrets auec les aigrets, les aspres auec les aspres, les mestifs auec les mestifs. sera facile à iuger que le poiré est plus sain & plus profitable à l'estomach & au corps que le pommé: car outre la vertu astringente & roborante de l'estomach qui est en luy, prouenante de la terrestre qui est naturelle en toutes sortes de poires, soit douce, aigrette, aspre ou d'autre saueur, encores faut-il remarquer au poiré vne vertu occulte & inexplicable qu'il a dedompter toute poison & principalement le venin engendré dedans l'estomach, des champignons mangez, laquelle à la verite luy est naturelle & delaissée des poires dont est exprimé. Aussi nous voyons par experience que l'vsage de la poire est par tout beaucoup plus recommandable que celuy de la pomme, & que pour ceste occasion l'on fait plus grande & soigneuse reserue des poires que des pommes, lesquelles on confit en succre ou miel, on fait seicher au Soleil ou au four, on reduit en composte pour s'en seruir en temps & lieu. Bien est vray que le pommé humecte d'auantage que le poiré: mais en recompense le poiré rafreschit plus, & en rafreschissant conforte, excepté qu'il donne plus souuent des tranchée & colliques que le pommé, principalement le poiré aigret ou aspre, à ceux qui sont suiets à la colique, parce qu'il ne s'escoule pas si tost par les vrines & par le ventre, ains s'arreste plus long temps à l'estomach & és hypochondres que le pommé, ainsi qu'auons declaré au traité de la poire. Pour qu'elle occasiõ vaut mieux le boire sur la fin du repas qu'au commencement, moyannant qu'il n'y ait vomissement ny flux de ventre, suiuant le conseil de Dioscoride, qui dit que les poires mangées à ieun sont contraires à l'estomach, luy apportent dommage & nuisance. Voila à mon aduis ce que nous deuons estimer des facultez du pommé & poiré, tant en particulier, qu'en comparaison de l'vn à l'autre.

Conference entre le pommé & poiré en bonté.

Reste à examiner qu'elle espece de breuuage sont le poiré & pommé, & s'il y a quelque excellence en eux qui les puisse parangonner au vin, breuuage tant prisé & exalté de tous, ainsi qu'vn Medecin de nostre temps les veut non seulement parangonner; mais preferer en tout & par tout au vin, plus possible affectionné enuers sa patrie, ou transporté d'vn iugement plein de paradoxes, que bien animé enuers la verité des choses: Nous t'auons reserué ceste dispute en nostre liure Latin, *De victu salubri*, afin que ne passions les limites de nostre Maison Rustique.

Façon du Vin de Cormier.

Cueillez les cormes à demy meures, si tost que cognoistrez qu'elles commenceront à tomber de l'arbre, ne les laissez migotter & meurir que bien peu: car quand elles sont meures elles ne valent rien: pour en exprimer le vin, faites les escacher & concasser legerement dans l'auge du pressoir; cuuez les, puis pressurez, entonnez le ius exprimé, mettez-le dedans le celier ou caue, & en faites reserue long temps: car tãt plus le cormer est gardé, tant meilleur est-il: vous co-

gnoistrez sa bonté quand il aura perdu son aspreté & l'aura changé en vn goust vineux, blanc de couleur. Ou si ne voulez attendre sa pleine maturité, destrempez-le auec suffisante quantité d'eau de fontaine quand en voudrez boire. Ce vin encores qu'il soit le premier qui ait esté mis en vsage, comme exemplaire de tous les autres vins fruictiers, & duquel & non d'autres, Virgile fait mention en ses Georgiques : Toutesfois il est si peu profitable à la santé, qu'on n'en doit faire estat; bien est vray qu'au defaut d'autres remedes, & en cas de necessité, l'homme rustique se pourra seruir de ce vin quand il se sentira griefuement affligé du flux de ventre, soit dissenterique ou de telle autre espece.

Vin de prunelle.



Es bons mesnagers du pays de Normandie, & qui ne veulent rien laisser perdre, plus toutesfois soigneux de leur bien, que de leur santé, si tost que l'Automne est venu, font amasser par leurs gens quantité de prunelles, meures ou non meures, les versent en des tonneaux auec suffisante quantité d'eau, estouppent les tonneaux sans y toucher aucunemét. Auant vn mois expiré ceste eau infusée represente la couleur & goust du vin aspre & reuesche ; propre ce neantmoins aux laboureurs alterez, sert pour estancher leur soif és grandes ardeurs de fiéures, ce vin est appellé piquette.

CONFITVRE DES FRVICTS.
CHAP. L.

Cotignac.



Our faire cotignac, ayez coins bien meurs & iaunes, & les nettoyez : les grains ostez, faites les boüillir en eau fraische dans vne poësle, tant qu'ils se viennent à ouurir & creuer (si n'aimez mieux les couper par quartiers) puis passez-les par vn tamis ou toile bien serrée & bien nette, qu'il n'y demeure que le plus gros : à huit liures de la moësle ainsi passée, mettrez trois liures de sucre fin en poudre, meslez le tout ensemble que ferez cuire à petit feu de charbon, le mouuant tresbien d'vne spatule de bois large, tát qu'il soit bien cuit, que cognoistrez estre quand verrez que rien ne tiendra plus au vaisseau, qui est le vray signe de parfaite cuison, si voulez y adiouster des espices, comme canelle, clou de girofle, noix muscade & gingembre, les faudra ietter sur la fin de la decoction, & les remuer auec la spatule. De mesme façon pourrez confire pesches, poires & autres fruicts.

Si voulez faire Contignac laxatif, tel qu'est celuy de Lyon, voyez au vingt sixiéme chapitre de ce liure.

Gelée de coins.

Pour faire bonne & excellente gelée de coins, nettoyez les coins bien meurs & iaunes de leurs pepins & les mettez par petits quartiers sans les peler, d'autant que l'escorce augmente l'odeur. Cependant que les nettoyerez & trancherez par quartiers, iettez les soudain dans vn bassin plein d'eau: car si tost que sont hachez, s'ils ne trempoient dans l'eau deuiendroient noirs : faites les cuire en grande quantité d'eau, iusques à ce que soient quasi reduits en consistance de boüillie: quand seront bien cuits, coulez ceste eau par vn linge neuf bien es-

pais, & exprimez-le plus fort que pourrez toute la decoction. A cette decoction exprimée adioustez le quart de succre fin, & faites boüillir sur le feu mediocre de charbon, tant que la verrez sur la fin beaucoup consommée, lors faites petit feu qu'elle ne se brusle des costez qui causeroit couleur mauuaise à la gelée. Vous cognoistrez que sera parfaitement cuite si la trouuez gluante à la cueillir, lors mettez-là dans des boittes.

Pour confire noix, amassez des noix petites, tendres & verdes, auec l'escorce, & y faites plusieurs petits trous, puis mettez-les tremper en eau par onze ou douze iours plus ou moins, nettoyez-les bien de la membrane qui se presentera sur la coque sans les peler, & les faites boüillir en succre clarifié fort longuement, y adioustant souuent succre clarifié, à cause qu'il se consomme à la longue cuison. En fin mettez-les en vaisseaux auec cloux de girofle, gingembre & canelle, le moins de tous de cloux de girofle: car ils seroient trop ameres. Autre maniere de les confire: Prenez noix verdes enuiron le mois de May ou de Iuin, auant qu'elles ayent l'escorce dure pelez-les, & les mettez tremper neuf iours durant (plus ou moins, selon que cognoistrez que s'entendriront) en eau pure, que changerez tous les iours trois ou quatre fois, faites-les cuire par apres pour les attendrir d'auantage: cuites seichez-les à l'ombre du Soleil, ou les essuyez auec vn linge, puis picquez-les de canelle & de cloux de girofle. En fin mettez-les cuire en succre clarifié, iusques à tant que cognoistrez le succre clarifié auoir acquis consistance de syrop, puis les mettez en vaisseaux d'estain ou de terre faits en propre, auec le syrop où elles auront cuit. Aucuns font autrement, ils cueillent noix encores vertes, les picquent de la pointe d'vn suzeau, ou autre instrument semblable de bois, non de fer (car le fer les noirciroit d'auantage) les font tremper souuent en eau changée, les cuisent iusqu'à les attendrir, attendries les iettent incontinent en eau froide pure: refroidies les nettoyent d'vne petite peau qui se represente dessus leur coque, & les essuyent d'vn linge, finalement les picquent de cloux de girofle & canelle: les mettent ainsi en vaisseaux, & couurent auec syrop pour les contregarder, s'il aduient que quelque peu de temps apres le syrop soit trop liquide, le font cuire derechef, puis le remettent au vaisseau, c'est le moyen pour faire que les noix demeurent tousiours vertes selon leur naturel. Au lieu de succre ou de miel à faire liquides confitures, l'on se pourra seruir à vn besoin de vin cuit, tel que descrirons au cinquiéme liure, lequel vin cuit n'est de moindre bonté & suauité que le miel & le succre.

Noix confite.

Vin cuit au lieu de miel ou de succre.

Pour confire escorce de citrons ou d'oranges, choisissez grosses escorces d'oranges, ou de citrons, ou de ponciles, taillées en quatre ou six pieces: nettoyez les de leur membrane interieure & pepins, faites les tremper en eau claire par l'espace de neuf iours, les changeant d'eau au cinquiéme iour: les neuf iours passez, mettez-les encores tremper en eau claire, iusques à tant que s'adoucissent, & ayent laissé leur amertume, mesme que semblent transparentes: car alors elles auront assez trempé, apres faites-les cuire en vaisseau net d'airain, ou plombé auec eau de fontaine, tant qu'elles puissent attendrir, apres qu'auront ietté toute leur aquosité, mettez-les tremper en vingt quatre heures en iulep fait d'vne partie de succre, & de trois parties d'eau, puis faites-les y cuire à petit feu suffisamment: tirez-les de ce iulep, & les mettez en vn vaisseau de verre, iettant par dessus iulep rosat assez espais, pour leur donner quasi

Confiture d'escorce d'orange.

vne crouste, le pourrez, si voulez aromatiser auec peu d'ambre & de musc.

Confitures de pesches. Confitures d'abricots, d'alberges, de poires, de pommes, d'auant-pesches.

Pour confire pesches entieres, faut les peler & nettoyer le plus soigneusement que pourrez, puis cuire ou entieres ou couppées par quartiers en iulep assez aqueux, non pas pour cuire exactement, mais pour les purifier seulement de leur aquosité qu'elles ont en grande quantité, puis en vn autre iulep plus cuit, les cuire parfaitement, iusques à tant que soient amollies, finalement les mettre en vaisseau de terre, & couurir du sirop où auront cuit. Pour la reserue, on les pourra aromatiser auec peu de canelle ou de musc. Ceste maniere de confire pesches entieres, est generale pour confire entiers tous autres gros fruicts, comme coins, poires, pommes, abricots, alberges & auant-pesches.

Confitures de cerises, cormes, espineuinette, veriut.

Pour confire cerises, faut choisir les plus belles agriottes que l'on pourra, bien meures (car si elles ne sont bien meures, les cuisant sur la fin n'y trouuerez que les os & l'escorce) & leur coupper la queuë à moitié, puis les cuire dans leur ius auec succre en telle proportion, que pour chacune liure de cerises y ayt demie liure de succre, ostez toute l'escume qui sera sus quand elles bouïlliront: apres que seront assez cuites, les faut mettre en vaisseaux de verre, & ietter dessus le syrop où elles auront cuit: toutesfois si le syrop semble encore aqueux, cuisez-le exactement. Autrement & pour le mieux, ayez à part des agriottes, desquelles exprimerez ius en quantité suffisante, dedans ce ius si tost qu'il sera exprimé, fondez vostre succre (& non en autre liqueur) faites-le bouïllir incontinent, & en bouïllant escumez-le, quand il sera bien escumé, bien purifié & deuenu rouge, sans l'oster du feu ny luy faire perdre son ebullition, mettez-y les cerises bouïllir sans les remuer aucunement iusques à leur perfection, les escumant tousiours auec vne spatule, ne les remuez du feu que ne soient parfaitement cuites, ce que cognoistrez si voyez le sirop instillé sur vn trenchoir faire gouttes qui ne tombe çi ne là: car lors qu'il sera cuit parfaitement, ains faudra tout chaudement mettre les cerises dans vaisseaux de verre pour estre gardez. Ainsi confirez prunes, cormes, espine-vinette, verjus & autres tels petits fruicts.

Paste de prunes & autres fruicts.

Pour auoir paste de prunes, faites premierement bouïllir les prunes auec vn peu d'eau, les remuant souuent, afin qu'elles ne bruslent, puis les passez par le tamis & les pesez, si que pour chacune liure y mettrez quatre onces de succre: remettez-le tout ensemble cuire derechef & remuez souuent, les laissant ainsi tant que l'escume soit du tout consommée: ce faict, dressez-les ainsi chaudes où voudrez, puis exposez-les au Soleil l'espace de trois iours, & les serrez & au cas qu'elles moisissent ou qu'il y ent de l'eau dessus, les faut derechef exposer au Soleil. Ceste forme de faire paste, pourra estre vniuerselle pour faire paste de tous autres fruicts, comme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra auoir esgard à la quantité du succre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruicts que l'on voudra en paste.

Garde de pesches & autres fruicts.

Pour garder pesches ou autres fruicts, prends pesches ou autres fruicts que tu veux garder, quand il fait beau temps & sec, & les ouure par le milieu, oste le noyau, mets les tout vn iour seicher au Soleil, ou dans le four apres que le pain en sera hors, puis prens du succre bien cuit & bien purgé, & les en frotte, & les expose derechef le iour ensuiuant au Soleil, & les en frotte autant de fois qu'elles seicheront, iusques à tant qu'elles ayent fait leur crouste, puis les garde à ton plaisir.

Pour accouſtrer oliues en vn iour: Prends oliues verdes & les couppe vn peu d'vn coſté, puis les mets en eau auec chaux& bonnes cendres criblées (bien entendu, touteesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendre que de chaux,& les laiſſer ainſi tremper l'eſpace de vingt quatre heures) apres tu les oſteras & les laueras quatre ou cinq fois en eau tiede, puis les mettras en vn vaiſſeau de pierre ou de verre, auec eau ſalée, laquelle changeras de trois en trois mois, & meſleras parmy thim, ſerpolet, ſemence d'anis, ou coſtes & bois de fenoüil, ainſi les garderas long temps. *Garder d'oliues.*

Pour confire oliues, mettez tremper l'eſpace de ſix iours en eau de mer, oliues blanches dans vn vaiſſeau, & par deſſus verſez du mouſt tout frais, & n'empliſſez pas fort le vaiſſeau, afin que le mouſt quand il boüillira, ne ſe reſpande par deſſus: & apres qu'il aura bouilly, faudra eſtoupper le vaiſſeau, aucuns y mettent auparauant vne poignée de ſel, & puis verſent le mouſt & les oliues apres, & quand le mouſt à boüilly, ils eſtouppent le vaiſſeau. Autrement faites les ſeicher à l'ombre en lieu expoſé au vent, puis mettez les en vaiſſeaux de terre qu'emplirez de miel & y meſlerez quelques eſpices. *Confitures d'oliues.*

LA MANIERE DE FAIRE LES HVILES.
Qu'il y a trois façons de preparer les huiles, & comment il faut faire l'huile d'oliue.

CHAP. LI.

AV ſecond liure traictans de l'oliuier, auons promis vn bref diſcours ſur la façon des huiles, choſe certainement fort vtile à noſtre Maiſon Ruſtique, d'autãt que l'huile n'eſt moins profitable à la vie humaine, ny de moindre fruict & rapport au bon meſnager que le vin, ains ne ſera hors de propos ſi apres auoir parlé aſſez amplement des iardinages & vergers, & ſpecialement de la culture des oliuiers & autres herbes & arbres dont les huiles ſont preparées, nous ſpecifions ſommairement les façons des huiles.

Et pour parler de l'huile en general, l'huile peut eſtre faite en trois manieres. La premiere par expreſſion, qui eſt la plus commune & principale. La ſeconde par impreſſion. La tierce par diſtillation ou reſolution, à la forme des eaux diſtillées. Nous parlerons ſeulement des deux premieres en ce lieu: & reſeruerons la tierce pour le diſcours que ferons ſur la diſtillation en ce liure: encores qu'au vray dire n'ayons deliberé de parler exactement de la façon des huiles, parce que cela n'appartient au laboureur, mais ſeulement au bon Apothicaire.

La maniere de faire l'huile par expreſſion, n'appartient non ſeulement aux oliues, mais auſſi à pluſieurs autres fruicts & ſemences, comme noix communes, amandes, noix muſcades, ſemence de lin, de cheneuy & autres tels, deſquels nous parlerons cy apres. Toutesfois, parce que l'oliue rend plus d'huile que nul autre fruict ou ſemence: elle a merité le renom d'excellence par deſſus tous les autres, que les liqueurs graſſes & vnctueuſes des autres fruicts & ſemences n'auroient autre nom que celuy qui appartient de droict à la liqueur qui eſt exprimée de l'oliue, à raiſon dequoy quand nous parlons de l'huile d'oliue, nous diſons ſeulement huile: mais quand faiſons mention d'autres huiles, nous ad- *Huile par expreſſion* *Huile non propre à la liqueur de l'oliue.*

ioustons le nom du fruict ou semence de laquelle l'huile est exprimée : comme huile de muscade, huile d'amandes douces, & ainsi des autres, parquoy commencerons à descrire la forme & maniere de faire l'huile d'oliue.

Ce qui est necessaire auant que faire l'huile.

Apres donc que tu auras recueilly tes oliues, & disposé à la façon qu'auons descrit au second liure traictans de l'oliuier, aduise diligemment si le lieu où l'on doit pressurer & faire l'huile, est garny de toutes ces choses necessaires ; à sçauoir, de cuues ou tonneaux pour y mettre les diuerses sortes d'huiles : de cueilliers de fer pour puiser & suruider l'huile : des couuercles pour couurir les vaisseaux : des esponges grandes & petites : des pots à porter l'huile hors : des cordes de chanure & de genest, & de plusieurs autres choses, qui doiuent estre preparées & apprestées auant que faire l'huile, ainsi que deuant la vendange. Que les meules, tordoirs & pressoirs soient bien nets, mesmes tous autres instrumens qui seruent à faire l'huile, que tu ayes fait suffisante prouision de bois pour faire bon feu, afin d'eschauffer long temps auparauant le lieu où sera le pressoir, si d'auanture il n'est assez chaud par l'assiette du lieu : car toutes liqueurs oleeuses se dissoudent & fondent par chaleurs, & se resserrent par froidures, & pour ce regard seroit bon que ton pressoir eust le iour & clarté du Midy, afin que besoin ne fut de feu, ne de lampes quand on pressurera ton huile.

Meules. Tordoirs. Pressoirs.

Soleil de Midy necessaire au pressoir à huile.

Toutes ces choses ainsi preparées, fais que tes seruiteurs & manouuriers espluschent & nettoyent les oliues, quand seront bien nettes, qu'ils les portent incontinent au pressoir, sous lequel ils les mettront entieres dans les paniers neufs de saulx (car le saulx donne grande beauté à l'huile) afin qu'elles soient pressurées, tant à loisir & doucement que l'on pourra. Vray est qu'il seroit bon auant que les mettre sous le pressoir, les fouler aux pieds, d'autant que l'huile foulée aux pieds est tousiours meilleure, plus douce, claire & agreable au manger en salade, que celle que l'on presse : toutesfois parce que le fouler est plus difficile que le presser. La façon plus commune de faire l'huile est au pressoir, parquoy auant que mettre les oliues sous le pressoir, ne sera mal fait leur rompre la chair & l'escorce auec meules tournées tout doucement, afin que le noyau qui gaste & corrompt le goust de l'huile, ne soit rompu, puis les ramollir & moudre plus fort sous le pressoir, en y mettant quatre liures de sel entier en chacun boisseau d'oliues, & puis presser l'os ou noyau de l'oliue à part. Celuy qui vuidera l'huile mettra à part en vaisseaux propres à ce les trois sortes d'huiles qui auront esté exprimées ; car ce seroit grand dommage de mesler le second pressurage, & encor plus le tiers auec le premier, d'autant que celuy qui est issu & coulé du pressoir, non gueres estraint & pressuré, est beaucoup de meilleur goust que le second, & tel huile est appellé virginal, fort beau & propre pour vser auec les viandes : le second pour les oignemens & autres vsages semblables : le tiers pour brusler és lampes. Encore sera-il bon quand l'huile sera vn peu rassise en ses cuuettes la verser en d'autres : car plus l'huile est esuentée & remuée, tant plus est claire & sans lie.

Le saulx donne couleur à l'huile.

Trois sortes d'huile d'oliue.

Huile virginal.

Les muids & vaisseaux où l'on met l'huile doiuent estre bien poissez & gommez, bien nettoyez s'ils sont vieils, auec lexiue tiede, & essuyez d'vne esponge, pour receuoir l'huile trente iours apres qu'elle sera faite, à sçauoir apres que la lie sera descenduës, pareillement les vases & sacs de chéures doiuent estre bien accoustrez pour y receuoir l'huile, selon la façon qu'auons descrite au premier liure, chapitre du chéurier.

Vaisseaux à huile.

Le celier ou reposent les vaisseaux à l'huile sera en quelque lieu froid : car comme toutes liqueurs se dissoudent & fondent par chaleur, aussi se resserrent par froidure, ains l'huile de soy s'y garde fort bien en lieu froid & sec, d'autant que chaleur & moiteur luy sont contraires, c'est pourquoy les huiliers commandent sur tout que l'on ne fasse feu ny fumée, pres les pressoirs & celiers à l'huile, parce que le goust de l'huile se corrompt par la fumée & la suye, ains faut s'il est possible, que les celiers à l'huile soient deuers le Septentrion à l'opposite des vents chauds, mesmes que l'huile soit mises en vaisseaux de verre ou pots de terre, tels que sont les pots de Beauuais, principalement l'huile qui est d'Oliues verdes & non meures, que l'on appelle huile Omphacin. *Celier à huile. Septentrion pour les celiers à huile. Huile Omphacin.*

Si durant l'Hyuer l'huile se gele auec sa lie, faudra y mettre sel recuit : car il dissoud & degele l'huile, & la separe de tout le mal qui y peut aduenir : & ne faut craindre qu'elle soit salée : car encore qu'y mettiez beaucoup de sel : toutesfois l'huile n'en prend aucun goust. *Huile gelée.*

Pour garder l'huile de rancir, faites fondre cire auec huile en esgale quantité, & y meslez sel fricassé, puis iettez le tout dans le tonneau à l'huile : ceste mesme mixtion sert pour remedier, s'il est desia rancy : autant en fait l'anis ietté dans le vaisseau. *Garder l'huile de rancir.*

Si l'huile est trouble, purifiez-la au Soleil ou au feu, ou iettez au tonneau eau boüillante, moyennant que le vaisseau ne soit fragile. *Huile trouble.*

Si l'huile est pleine d'ordure, fricassez du sel, & le iettez tout chaud dans le tonneau ; la noix de pin bruslée, ou la lie d'huile torrefiée, & iettée dans le vaisseau à huile fait le pareil. *Huile orde.*

Si l'huile a acquis quelque puanteur ou autre mauuaise odeur : pilez oliues vertes, & les iettez dans l'huile sans leurs noyaux, ou iettez mie de pain d'orge meslée auec grains de sel, ou faites tremper dans l'huile fleurs de melilot. *Huile puante.*

Si l'huile est corrompuë ou pourrie, pendez dans le tonneau vne poignée de l'herbe de coriandre, & l'y iettez par plusieurs fois, si voyez que la pourriture ne s'en aille, ou pour le mieux changez l'huile de vaisseau : corrigerez aussi ce vice, si prenez raisins, & apres auoir osté leurs pepins les pilez, & en faites pastilles pour les mettre dans le vaisseau, & dix iours apres changez l'huile de vaisseau. *Huile pourrie.*

L'huile sera fort claire, si pilez escorce & fueilles d'oliuier auec sel, mettez le tout dans vn petit noüet, que pendrez dans le tonneau. *Huile claire*

Pour rendre huile bien odorante, prenez huile virginal, qui est la premiere huile qui est distillée sans meule au pressoir : là dedans iettez poudre menuë faite de fueilles de laurier, racines d'aunée, & de souchet, racines de flambes, ou d'autres choses odorantes, telle que voudrez, le tout bien desseiché & puluerisé subtilement, remouuez bien le vaisseau, puis mettez y sel subtilement puluerisé, & exposez par l'espace de quinze iours le vaisseau au Soleil, ou bien mettez le vaisseau bien couuert (de crainte que l'huile ne s'esuente) dans vn chauderon plein d'eau boüillante : laissez-le là l'espace de trois heures boüillir à petit feu, puis retirez-le, & le laissez reposer quelque temps, iusques à tant que voyez estre le tout incorporé, puis coulez l'huile, & reseruez là en quelque vaisseau bien estoupé pour vostre vsage. *Huile odorante.*

Au reste faut sçauoir que comme le fond au miel, le milieu au vin, aussi le

Huile bonne au dessus du tonneau. dessus en huile est tousiours le meilleur, pour les raisons que dirons au traicté du vin, liure sixiéme.

Vertus de l'huile. Democritus. Annibal.

Quant aux proprietez de l'huile elle a singuliere vertu appliquée par le dehors, comme l'on cognoist par la responce de Democritus lequel interrogé du moyen de viure longuement, & entretenir son corps long temps en bon estat, dit : Si vous munissez le dehors du corps d'huile, & le dedans de miel. C'est pourquoy Annibal commanda à ses soldats, au passage des monts, de munir leurs corps d'huile pour les deffendre contre les froidures: mesmes les anciens, pour rendre leurs corps agiles & plus prompts à toutes actions & mouuemens, se faisoient frotter tout le corps d'huile auant que d'entrer au bain : aussi leurs combattans qu'ils appelloient Athelettes, auant que d'entrer en combat se frottoient tout le corps d'huile, non seulement afin qu'ils ne peussent estre si facilement apprehendez en luitant, mais pour auoir le corps plus agile & adextre & les membres plus robustes.

Lascher le ventre. Hebeter les venins.

Quant à l'interieur & dedans du corps, l'huile n'y a moindre vertu qu'au dehors, parce que prise par le dedans, elle amollit le ventre hebeté, malignité des venins, & les fait vomir subitement : mesme si quelque venin ou cautere appliqué sur la peau, commence y faire vlcere ou escarre, pour dompter ceste malignité, rien n'est meilleur que d'y faire vn petit liniment d'huile recente.

Vin euenté

L'huile espanduë sur le vin, ou quelque autre liqueur, empeschent qu'il ne s'esuente, aussi les tauerniers bien entendus, pour empescher de roussir les vins blancs, ont coustume de ietter par dessus vne chopine ou pinte d'huile d'oliue.

Huile ennemie aux plantes.

L'huile est du tout ennemie des plantes, principalement des courges & concombres, lesquels meurent incontinent, si l'on approche pres d'eux quelque vaisseau d'huile, ou que celuy qui les cultiue soit huileux, comme auons dit au second liure.

Vertus de la lie d'huile. Ciment. Appetit aux bœufs. Chasser les teignes. Galles de brebis. Feu sans fumée.

La lie d'huile est fort bonne pour faire ciment à pauer l'aire des greniers à blé, car tel ciment chasse les souris: pour garder de roüille tous outils & instruments de fer: pour donner appetit aux bœufs, en arrousant leur fourrage de lie d'huile: pour arrouser le fond du coffre ou l'on retire les habits, car la lie d'huile chasser les taignes: pour polir & esclarcir le mesnage de bois: pour garder les brebis d'estre galleuses, en les frottant auec lie d'huile, mesme pour rendre saines celles qui sont galleuses, pour faire ardre & flamboyer les bois sans fumée.

Comment on fait par expression les huiles des autres fruicts & semences.

CHAP. LII.

Huile par expression de plusieurs fruicts & semences.

SOnt plusieurs fruits & semences qui par expression rendent liqueur oleeuse, de mesme façon que l'Oliué, à sçauoir les noix royales, auelaines, noix muscades, amandes tant douces qu'ameres, noix d'Inde, anacardes, noyaux de pesches, de pin, d'abricots, de cerise, de prunes, de pistaches, graines de lin, de nauets, de seneué, de cheneuy, de pauot, de iusquiame, de pimprenelle, de citron, d'orange, de pommes, de poires, de concombres, de courges, de melons, citrouilles & autres semblables, desquels parlerons en particulier, afin qu'entendions la forme que faut tenir à les preparer.

Huiles d'amandes douces est ainsi preparée: Pelez les amandes apres qu'elles auront trempé quelque temps en eau tiede, pilez-les en vn mortier de pierre ou de marbre, auec pilon de bois, & redigez par masses ou petits pains, que pestrirez & manierez auec les mains à la vapeur de l'eau chaude assez long temps, si n'aimez mieux les eschauffer sur cendres ou arenes chaudes l'espace d'vne heure, ou au Soleil l'espace de cinq heures, ou les mettre dans vn vaisseau de verre qui sera eschauffé, à la vapeur d'eau boüillante en vn chauderon, puis les mettez dans estamine ou sac de chanure, pour les pressurer sous vn pressoir qui ait l'ais caue & decliue, ou entre les presses, desquelles aurez chauffé les ais; faut toutesfois noter en cette part que les amandes ne sont tousiours pelées auant qu'en tirer l'huile, parce que souuentesfois l'on n'a pas le loisir de les peler, combien que ce soit le meilleur de les peler, afin que l'huile en vienne plus pure, mesmes les peler plustost auec le cousteau que les tremper en eau chaude ou froide, de crainte qu'à raison de la mixtion de l'eau, il n'en sorte grande quantité d'huile aqueuse & mal plaisante. Apres que les amandes auront esté ainsi exprimées, l'on peut faire cuire le marc sous les cendres, & en vser au lieu de pain; faut obseruer que telle preparation d'huile d'amande douces, est propre seulement à l'huile que l'on prend par la bouche pour appaiser les tranchées aux femmes nouuellement accouchées, ou pour mitiguer les douleurs coliques & Nephritiques, si on la boit auec deux onces de vin blanc, ou d'eau de vie; & telle huile se tire souuentesfois sans feu, & sans autre chaleur quelconque: quelquesfois on fricasse les amandes pour les desseicher legerement, puis on exprime l'huile.

Façon d'huile d'amandes douces. Marc d'amandes douces. Ius d'amandes douces. Tranchées. Cholique. Nephritique.

L'huile d'amandes ameres se fait d'amandes fricassées en la poësle, & remuées souuent, afin que ne se bruslét, puis fort exprimées iusques à tant que ne rendent plus rien. De ceste façon l'on peut exprimer deux autres sortes d'huile d'amandes douces: l'vne qui est dediée à faire linimens aux parties exterieures dolentes: l'autre dont se seruent les parfumeurs, lesquelles deux sortes sont faites d'amandes douces vieilles & entieres, fort oleeuses à raison de leur vieillesse, que l'on fricasse premierement dans la poësle, puis on les pressure auec meules ou presses estans closes & enfermées dans vn sac ou estamine. Les huiles de pistaches, noix communes, noix auelaines, noix indiques des noyaux de pommes de pin, de cerises, des semences, courges, concombres, melons, palme-Christ, cheneuy, lin, pauot, hannebanne, saffran bastard, dit autrement carthame, herbe au poux & autres fruicts, & semences oleeuses sont exprimez de la mesme façon que les huiles d'amandes douces, en obseruant tousiours que l'expression en soit faite chaudement, à sçauoir que les ais des meules ou pressoirs soient chauds ou les semences eschauffées.

Huile à faire liniment. Huiles d'amandes douces pour les parfums. Huiles d'amandes ameres, de pistaches, d'auelaines, &c.

Huile laurin est ainsi preparé: Prenez bayes de laurier meures & recentes, pilez-les, redigez par masses ou petites pastiles: faites boüillir assez long temps en eau dans vn chauderon, coulez la decoction, laissez-la refroidir, & amassez la graisse qui nagera par dessus, laquelle reseruerez pour huile, ou bien faites escouler toute l'eau du vaisseau par vn trou qui sera au fond d'iceluy, la graisse qui demeurera est huile. Aucuns ne font boüillir les bayes de laurier redigées en masse: mais les expriment sous le pressoir, & laissent distiller l'huile dans vn vaisseau plein d'eau. Autrement meslez esgale portion de grains de laurier & d'oliues, pilez-les ensemble, & en exprimez huile. L'huile laurin est souuerai-

Huile laurin.

Choliques. Thumeurs froides. Huile de meurte, geneure, lentisque, terebinthe de lierre.

né pour mettre és clysteres pour les douleurs coliques, & pour en faire linimens és thumeurs froides, paralysie, horreurs des fiéures quartes, & affections froides de nerfs. De mesme façon l'on peut faire huile simple de grains de meurte, geneure, lentisque, terebinthe, de lierre, qui est aussi singuliere à faire linimens pour les gouttes froides, & membres endormis. Quelquesfois l'on prend esgale portion de grains de genéure & de laurier, que l'on fait tremper en vin, puis l'on exprime l'huile : l'on peut aussi faire boüillir en huile les grains de laurier, puis les exprimer, ou bien sans autre mixtion ny preparation, l'on met dans vn sac des grains meurs & verds de laurier, desquels sous la meule ou pressoir on tire huile.

Huile muscade.

Huile muscade est ainsi faite : mettez noix muscades par morceaux, pilez-les auec pilon de bois puis exprimez entre meules chaudes, ou bien diuisez les par petits morceaux, & faites tremper trois iours en fort bō vin, puis desseichez les à l'ombre du Soleil deux iours entiers, apres eschauffez-les mediocrement dans vne poësle sur le feu, en les arrousant d'eau rose & incontinent les exprimant sous le pressoir. Faut noter qu'en ceste maniere d'huile, qui se fait par expression, l'on est contraint souuent arrouser les matieres d'eau ou de vin, pour en extraire plus facilement & plus grande quantité d'huile, ainsi nous voyons à l'expression des amandes douces, esquelles quand quelquesfois sont trop seiches, l'on adiouste quelque peu d'eau, aux autres du vin, comme és huiles laurin, muscade, geneure & semblables.

Comment on fait les huiles par impression. CHAP. LIII.

Huile faite par impression.



Les huiles faites par impression sont communément composées d'huile d'oliue, parce qu'entre autres est plus temperées, ains acquiert plus facilement, & retient plus exactement la quantité des ingrediens, soient chauds ou froids. Vray est que bien souuent au lieu d'huile d'oliue, l'on se sert d'huiles d'amandes douces, ou d'auelaines, ou de camomille ou d'autres, selon que l'occasion des choses le requiert, comme pourras cognoistre par la particuliere description de telles huiles. Quoy qu'en soit, à faire les huiles par impression faut considerer trois choses, la chaleur qui est cause efficiéte de la façon de l'huile: la qualité des ingrediens, & quantité d'iceux. Quand à la chaleur, soit du feu, ou du Soleil, ou d'autres choses qui rendent chaleur, elle doit estre proportionnée selon la qualité des substances & matieres tendres ou dures : car les fleurs ne demandent si grande chaleur que les fruicts ou racines, d'où vient que pour la composition de telles huiles, on se contente bien souuent de la chaleur du Soleil, ou d'vne eau boüillante qu'on appelle bain de Marie, autrement double vaisseau. Et quant à moy ie suis d'aduis que pour la preparation de ces huiles, ne se faut seruir de charbon, ny d'autre sorte de feu ; mais plustost du bain de Marie. Car comme par la chaleur douce & amiable du bain de Marie, toutes les parties des ingrediens sont gardées, & l'huile est bien preparée & digerée : aussi par la grande chaleur d'vn feu violent, s'ensuit plustost vne exhalation ou combustion des choses oleeuses qu'vne digestion. La preparation donc de telles huiles qui ont

Trois choses à considerer pour faire les huiles par impression. Chaleur. Huile de fleurs. Faire les huiles par impression au bain de Marie.

besoin de plus vehemente chaleur que du Soleil, sera beaucoup meilleur, si tu mets les matieres dont tu veux tirer l'huile, en vn vaisseau de verre ou d'estain pour estre infusée là dedans en huile meslée auec vin ou eau, ou autre liqueur conuenable, ou sans liqueur, selon que la nature des ingrediens & la chose presente le demande. Puis que ce vaisseau soustenu de quelques brindelles de ballay ou de paille trempée trois iours entiers au bain de Marie, c'est à dire, dans vn chaudron plein d'eau vn peu boüillante, ou pour le mieux que le vaisseau ne trempe dans l'eau, mais plustost reçoiue seulement la vapeur de l'eau boüillante au chaudron: les trois iours passez pourras exprimer les choses que tu auras fait infuser, les couler & espraindre par vn coulatoire de forte & grosse toile; apres y remettre autres nouueaux ingrediens s'il est besoin, à sçauoir iusques à tant que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile ou l'humidité qui prouiendra des ingrediens sera consommé, & que l'huile semblera auoir acquis entierement les vertus des ingrediens, puis les couler & espraindre comme deuant. C'est la maniere que l'on doit tenir à bien preparer les huiles par impression: vray est qu'à moins de frais & bien plustost on les pourra preparer en mettant les matieres dans vne grande poësle d'airain sur vn feu de charbon, là où ils boüilliront à petit feu, iusques à tant que la liqueur qu'on aura meslé auec l'huile ou l'humidité des ingrediens en soit consommée, puis on les coulera & espreindra à la façon qu'auons dit cy deuant.

Au surplus l'on cognoist que l'huile aura attiré entierement les vertus des ingrediens, & que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile, ou que l'humidité des ingrediens sera consommée, si auec vne spatule ou baston de bois, l'on iette quelques gouttes d'huile dans le feu: car si elle s'enflambe incontinent, c'est signe qu'elle est pure: si elle pette, encore a-elle quelque reste d'humidité, d'auantage en boüillant dans le chaudron elle pette auec l'humidité, & fait des bouteilles, apres que l'humidité en est consommée, elle est paisible & tranquille: mesmes vne goutte d'huile espanduë sur la main, si elle a de l'humidité, elle le demonstre assez, car elle nagera par dessus l'humidité. *Cognoistre si l'huile est faite.*

Quant à la qualité des ingrediens, elle consiste principalement en ce que les ingrediens sont froids ou chauds, tendres ou durs: s'ils sont froids, est besoin faire plusieurs permutations d'iceux dans l'huile, afin d'imprimer à l'huile la vertu froide des ingrediens. Car combien que l'huile d'Oliue soit temperée, toutesfois tend plus à chaleur & nature de feu qu'autremẽt: ains faut necessairement changer plusieurs fois les choses infusées & remettre d'autres en leur lieu mesme pour ce regard lauer l'huile en quelque eau, comme nous dirons en l'huile rosat: si les ingrediens sont chauds, suffit vne seule permutation d'iceux pour la composition des huiles chaudes, à raison de l'affinité & accord de l'huile auec les choses chaudes. *Qualité des ingrediens. Froids. Chauds. Tendres. Durs. Huiles froides.*

Si les ingrediens sont durs & difficiles à se digerer, & imprimer leurs vertus à l'huile, faut les infuser premier que les boüillir, mesmé adiouster à leur decoction quelque liqueur, comme vin, suc, ou autre liqueur conuenable, tant pour les digerer, que pour empescher d'estre bruslez ou acquerir vne graueolence: S'ils sont tendres, demandent quelquefois vne infusion simple à la chaleur du Soleil ou sur vn feu lent, sans aucune decoction, comme les fleurs: quelquefois vne legere ebullition sans infusions, comme plusieurs choses aromatiques. *Huiles chaudes. Ingrediens tendres ou durs.*

Huiles faites d'animaux ou parties d'iceux.

Et quand à la qualité des ingrediens faut obseruer que non seulement les huiles par impression, sont faites des parties des plantes, mais aussi d'animaux, parties & excremens d'iceux, esquels ne se doit faire aucune permutation : & n'y a autre chose à obseruer, sinon que si les bestes sont petites, on les fait mourir dans l'huile, comme és huiles des scorpions, serpens, grenoüilles, formis : si elles sont grosses, on les fait mourir premierement, puis oste l'on leurs entrailles, apres boüillir dans l'huile, comme l'on fait à l'huile de renard.

Quantité des ingrediens.

Touchant la quantité des ingrediens, dont les huiles par impression sont dites simples ou composées, faut regarder que quand l'huile est composée de plusieurs ingrediens, l'on suyue cét ordre : qu'est de prendre les ingrediens de plus grosse & dure substance, les mettre infuser par trois iours, puis ceux de moyenne substance par deux iours: les plus tendres subtiles aromatiques par vn iour & vne nuict: en apres les faire boüillir par ordre, sans les couler qu'vne fois, reseruant les gommes pour mesler & dissoudre auec ladite huile coulée selon qu'il sera requis, si d'auanture quelques gommes entrent en telles huiles.

Description particuliere des huiles qui sont faites par impression.

CHAP. LIIII.

Huile rosat.



Vile rosat est ainsi preparée : Prenez l'huile d'Oliues recentes telle quantité que cognoistrez estre necessaires, à sçauoir suffisamment pour infuser les roses : lauez-la diligemment, tant pour la rendre plus froide ou temperée, que pour la depurer, si d'auanture elle est aucunement salée ou feculente.

Lauement d'huile.

Tel lauement se fait auec esgale portion d'eau & d'huile, les remuant ensemble dans vn vaisseau iusques à ce qu'ils soient meslez & incorporez, & les laissant ainsi quelque temps iusques à ce qu'ils se separent, quoy aduenu, on fera vn trou au fond du vaisseau où ils seront, afin d'escouler l'eau, puis on remettra autre eau qu'on agitera comme deuant, à quoy on continuera par trois ou quatre fois : que si on est pressé de ladite lotion, on tiendra ledit vaisseau en quelque lieu chaud ; afin que l'huile se separe plustost. Et faut noter que l'huile ne doit estre lauée de ceste façon : sinon que les huiles refrigerantes, comme rosat, violat & autres semblables ; bien est vray qu'il ne sera besoin de lauer l'huile, si on a huiles d'oliues vertes, que l'on appelle omphacin. Ce lauement d'huile faict, ayez quantité suffisantes de roses espampées, mettez-les infuser & confire en ceste huile lauée, dans vn vaisseau ayant la gueulle estroite comme est vne cruche ou bouteille de verre, ou d'estain, lequel soit plein à la quarte partie pres du bord, bien clos & estouppé, exposez-les ainsi au Soleil, ou en lieu tepide, par l'espace de sept iours, puis faites boüillir les roses en double vaisseau auec eau boüillante, comme auons dit, ou bien faites les boüillir dans vne poësle d'airain a petit feu sans flamme par l'espace de deux ou trois heures, apres que l'huile aura boüilli & consommé vne partie de son humidité, la conuiendra couler & espandre par vn coulatoire fort & de grosse toile, en apres y remettre d'autres roses nouuelles ; en faisant comme deuant iusques à trois fois : en fin apres auoir esté coulée, on y adioustera autant d'eau de l'infusion

ſion d'autres roſes infuſées en eau,qu'il y aura d'huile, qu'on expoſera au Soleil par l'eſpace de quarante iours, laquelle infuſion pourra puis apres eſtre ſeparée d'auec l'huile, comme a eſté dit de l'eau pour lauer. Toutesfois l'on ſe pourra contenter de l'infuſion des roſes faicte en huile,ſans adiouſter autre eau en l'infuſion. L'on meſle quelquesfois parmy la decoction de roſes, vn peu de vin, ou de ſuc de roſes recentes,afin d'empeſcher que l'huile ne ſe bruſle, ou qu'en cuiſant elle n'acquiere quelque graueolence.Faut noter que l'on prepare deux ſortes d'huile roſat:vne d'huile d'oliues meures & de roſes du tout ouuertes & eſpannies, leſquelles pour le mieux doiuent eſtre rouges. L'autre huile ſe fait de roſes eſtans encor en bouton auec huiles d'oliues vertes, & non meures, ou ſi n'auez de ceſte huile omphacin, vous en preparerez auec huile commune, & verjus cuits enſemble iuſques à la conſomption du ius. Celle-cy eſt plus refrigeratiue, aſtringente & repercuſſiue, l'autre plus digerante & ſedatiue de douleur. *Deux ſortes d'huile roſat.*

L'on fait aucunefois huile roſat ſans huile d'oliues, mettant roſes rouges ou incarnates ou muſcades, pourrir ſous le fien dans vn vaiſſeau bien couuert vn mois entier:Quelle huile eſt fort odorantes. *Nouuelle façon d'huile roſat.*

Ceſte façon d'huile peut eſtre obſeruée à la compoſition des huiles froides, ou temperées & ſimples,qu'elles ſont huiles violat,de camomille,de melilot,de violettes iaunes ou rouges,des fueilles & fleurs d'anet,des fleurs de lys en oſtant le iaune,des fleurs de flambes, des fleurs de ſuzeau,des fleurs de boüillon blanc, des fleurs de iaſmin, des fleurs de pauot, ou des fueilles & teſtes de pauot, des fueilles de laictuës, des fleurs blanches, des lys d'eſtang, à la compoſition deſquelles huiles faut noter,qu'au defaut d'huiles d'oliues vertes, on peut prendre l'huile d'amandes douces, nouuellement extraicte ou d'auelaines qui aura eſté premierement l'anée. *Huile de camomille. De melilot. De violettes iaunes. De lys. De flãbes. De ſuzeau De boüillon blanc. De Iaſmin De pauot. De laictuë*

Huile de coins:Prenez coins entiers auec l'eſcorce & ſans ſemence bien meurs, pilez-les, faites tremper ou Soleil l'eſpace de quinze iours en huile verte, ou huile bien lauée, comme auons dit cy deuant, puis boüillir auec eſgale portion de ius de coins, en double vaiſſeau l'eſpace de quatre heures, changez par deux ou trois fois la chair & ius de coin,expoſez au Soleil derechef, & faites boüillir puis coulez le tout, reſeruez en vaiſſeaux pour l'vſage, le ius de voſtre coin ſe tirera facilement & en plus grande quantité, ſi vous rappez pluſtoſt les coins que de les coupper par morceaux. *De lys d'eſtang. Huile de coin.*

Huile de maſtic : faut prendre huile roſat, ou d'oliue verte, ou de coin trois liures, huit onces de bon vin maſtic pulueriſé, & adiouſté ſur la fin (d'autant qu'il ne veut pas grande cuiſon)trois onces:faites cuire le tout à la conſomption du vin en remuant ſouuent, afin que le maſtic ſe puiſſe fondre & meſler auec l'huile. *Huile de maſtic.*

Huile de fleurs de ſuzeau : Empliſſez vne bouteille de verre pleine d'huile lauée ou omphacine,mettez-y ſuffiſante quantité de fleurs de ſuzeau,expoſez la bouteille au Soleil ardent l'eſpace de ſix iours, puis les exprimez, & remettez en d'autres, continuez cela tout le temps d'Eſté que les fleurs de ſuzeau ſeront en vertu.Ceſte huile eſt ſinguliere pour conforter les nerfs,appaiſent la douleur des iointures,& pour nettoyer le cuir. *Huile de ſuzeau.*

Huile de mille pertuis. Faites tremper l'eſpace de trois iours naturels en vin fort odorant les ſommitez de mille pertuis, puis boüillir tout doucement au *Conforter nerfs,*

Huile de mille pertuis.

baing de Marie,ou double vaisseau, & quelque peu apres les exprimez legerement:mettez tremper au mesme vin autát de iours& de nuicts semblable quantité des sommitez de mille pertuis, faites boüillir, & exprimez comme deuant, puis adioustez trois onces de terebenthine de Venise, six onces d'huile vieille, vn scriptule de saffrá,meslez,& au mesme baing de Marie faites boüillir iusques à la consomption du vin: gardez ce qui restera dans vn vaisseau de verre ou plóbé, pour vous en seruir le plus chaudement que pourrez aux vlceres malignes principalement des nerfs; aux membres descharnez & refroidis,aux poinctures de nerfs,aux douleurs de dents, aux conuulsions,aux tumeurs, aux gouttes. Aucuns font ceste huile toute simple,& prennent seulement les fleurs de mille pertuis,qu'ils mettent tremper tout l'Esté en huile lauée dedans vn vaisseau de verre,& l'exposent au Soleil ardant,puis la gardent.

Huile de rhuë. Huile de meurte, d'absinthe de mariolaine, d'aurone, de thym, d'anet.

Huile de rhuë: Prenez fueilles de rhuë quelque peu seiches, à raison qu'elles ont vne humidité excrementeuse, mettez-les au Soleil l'Esté entier tremper en huile,ou pour le mieux,chágez-les de huict en huict iours:coulez-les& exprimez à chacune fois: l'Esté passé, sans les faire cuire coulez-les,exprimez & reseruez en vaisseau:ainsi sont preparées les huiles de meurte, d'absinthe, de mariolaine, d'auronne, de thym, de camomille & autres semblables, esquelles aucunesfois on adiouste pareille quantité de ius, ou fleurs, ou fueilles de l'herbe meslé auec l'huile,& les expose l'on au Soleil.

Huile d'aspic.

Huile d'aspic : Prenez aspic vray ou au defaut d'iceluy, lauande trois onces, fueilles de mariolaine & de laurier deux onces, racines de souchet, de campane& bois d'aloës,de chacun once & demie:noix muscades trois onces, infusez le tout à part en esgale portion de vin & d'eau:l'infusion acheuée,faites le tout boüillir ensemble en suffisante quantité d'huile, dans double vaisseau, l'espace de quatre ou cinq heures. Ce fait passez, coulez & reseruez l'huile pour vostre vsage,à sçauoir pour les douleurs froides d'estomach,de reins,de ventre,de matrice & autres parties.

Douleur d'estomach de ventre, de reins, de matrice.

Huile de renard. Gouttes, nerfs foulez, douleurs de reins,& de dos.

Huile de renard:Prenez vn renard tout vif, d'aage mediocre, de beau corsage,bien nourry & bien gras, quels sont ceux d'apres les vendanges, tuez-le & luy ostez toutes ses entrailles & sa peau. Aucuns ne luy ostent ses entrailles: mais seulement la merde qui est en ses boyaux, d'autant qu'il y a force graisse en ses boyaux : cassez-luy les os, afin que la moëlle en sorte: ce fait mettez-le cuire en saumeure ou eau salée,ou eau marine de chacune vn sextier, huile deux sextiers, sel trois onces, sur la fin de la decoction, adioustez fueilles de sauge, rosmarin, anet, origan, marjolaine, & graines de genéure : apres que sera cuit iusques à pourriture, c'est à dire, que la chair puisse estre separée des os,exprimez & passez le tout par vne estamine, & reseruez en vaisseau pour faire linimens aux douleurs articulaires,gouttes sciatiques, affections de nerfs, douleurs de reins & de dos.

Huile de vers. Nerfs refroidis. douleurs de iointures.

Huile de vers:Prenez vers de terre demie liure, lauez-les diligemment en vin blanc,puis faites les cuire en deux liures d'huile d'oliue & peu de vin rouge iusques à la consomption du vin, coulez & exprimez le tout, & en reseruez l'huile.Il seroit bon encore dans ceste huile mettre d'autre vers, & les y laisser tant que l'huile durera. Ceste huile est singuliere pour conforter les nerfs refroidis, & pour les douleurs des iointures.

Huile de serpens.

Huile de serpens : Prenez serpensentiers,mettez-les dedans vn vaisseau de

terre plombé, emplissez-le de beurre de May, couurez le pot d'vn couuercle bien luté en ses iointures; mais qui ait vn petit trou au dessus, approchez le pot prés du feu, & le faites boüillir demy iour pour faire le tout cuire exactement: coulez-le par vn linge, puis pilez soigneusement dedans le mortier, & coulez ce qui sera au fond d'iceluy linge, meslez ensemble ces deux colatures, laissez les refroidir & reseruez en vaisseau de verre, pour vous en seruir aux gouttes & paralysies. Aucuns prennent des viperes & leur couppent la teste & la queuë, ainsi que l'on fait à la theriaque, les font cuire en huile, & vsent de ceste huile és dartres rebelles & boutons de ladrerie.

Renuoy des huiles qui se font par distillation. CHAP. LV.

La troisiéme maniere de faire les huiles, est dite par resolution ou distillation, de laquelle nous parlerons apres la distillation des eaux: outre elle y a vne maniere de tirer huile (encore quelle se face par expression en d'aucunes) qui approche fort à ceste troisiéme façon de distiller, & telle est pratiquée és œufs, froment, seneué, foin, orge, tartre, souphre & autres.

Huile d'œufs: Prenez iaunes d'œufs cuits durs en eau, ou pour le mieux sous les cendres chaudes, enuiron trente, froissez-les long temps entre vos mains, puis les fricassez dans vne poësle plóbée ou vernissée de terre à petit feu, mouuez & retournez-les souuent auec cueiller de bois, iusques à tant qu'ils rougissent, puis pressez les auec le dos de ladite cueiller, ou pour le mieux mettez-les entre deux presses pour les espraindre comme l'on fait l'huile d'amande, il en sortira huile en abondance, qui est souueraine pour oster les taches du cuir, pour guerir les dartres, pour faire renaistre le poil, pour curer les vlceres fistuleuses & malignes, pour appaiser les douleurs, adoucir les aspretez de la peau, cósolider les fissures des lévres, des mains, des pieds & du fondement: oster les cicatrices laissez és lieux bruslez, & principalement pour les vlceres des membranes du cerueau. D'aucuns en la preparation de ceste huile ne cuisent les œufs durs: mais les fricassent tous cruds, puis par compression en vn sac entre pressez, ou sous vn pressoir, en expriment l'huile. *Huile d'œufs.* *Taches du cuir.* *Dartres.*

Huile de froment: Comprimez du froment entre deux lames de fer mediocrement embrasées, ou bien chaudes, ou entre vne pierre de marbre, & vne bien espaisse platine de fer chaud, receuez-en l'huile qui en distillera, ou bien ostez l'escorce du froment, puis la distillez à la façon de l'huile des Philosophes: telle huile chaude appliquée nettoye les taches de la peau, guerit les dartres, fistules & fissures de la peau, la tigne aussi des petits enfans: ainsi sont preparées les huiles d'orge, de seneué, & autres graines semblables oleeuses. *Huile de froment.* *Dartres.* *Fistules.* *Fissures.*

Huile de foin: Enflambez vne quantité de foin, puis l'esteignez incontinent; apres mettez-le sur des charbons; & cependant qu'il se resoudra en fumée estendez dessus vne lame de fer, il s'y amassera vne liqueur oleeuse, qui est appellée huile de foin: & telle est singuliere pour les dartres & feu Saint Anthoine, rongnes & aspretez du cuir. *Huile de foin.* *Dartres.* *Feu sainct Anthoine.*

Huile de tartre: Prenez tartre, c'est à dire, la lie seiche qui adhere aux douues des fustailles, non au fond du tonneau, parce qu'il est trop feculent & sordide, ny de celuy qui est au dessus du tonneau, parce qu'il est trop escumeux: mais *Huile de tartre.*

de celuy qui tient aux futailles d'alentour du tonneau où il y a eu fort bon vin blanc, plustost que rouge: puluerisez-le subtilement, & l'enfermez dans vn linge, faites-le tremper en vinaigre blanc fort bon, ou sans le faire tremper calcinez-le, mettez-le dans la chausse d'hypocras, ou en vne vessie de bœuf ou de pourceau, puis le mettez cuire sous les cendres chaudes iusques à tant qu'il blanchira. Vous cognoistrez qu'il sera assez bruslé s'il deuient clair, & brusle aucunement la langue au toucher. Combien que vous le pourrez blanchir si (comme tiennent pour vn grand secret quelques vns) vous le faites boüillir long temps en eau, l'escumant souuent, puluerisez-le encore vne fois, ou pour le mieux, calcinez-le, puis le mettez au fond d'vne chausse d'hypocras: c'est à *dire*, d'vn sac qui aura le fond aigu, & qui pendra de haut à quelque baston, dans la caue ou autre lieu froid l'espace de huit iours, tant qu'il soit resout en huile: & si l'huile ne se fait, serrez-le & l'exprimez: mettez dessous vne phiole de verre pour receuoir la liqueur qui en distillera, laquelle n'est point vraye *huile* : *mais* vne eau bien acre ou vne humeur roussastre. Cette huile est bonne pour toutes sortes de gratelles, dartres, tignons, mauuaise tigne, & autres telles affections du cuir: elle rend blanche, nette & ieune la face: elle oste les rides & taches, d'humeur melancolique: elle rend les cheueux blonds, empesche la cheute des cheueux, & les fait renaistre: elle blanchit le cuyure & l'argent, & oste les taches du linge si on les frote auec cette huile estant chaude.

Huile de souphre. Huile de souphre, pendez en quelque lieu haut auec le fil d'archal ou tringle de fer, vn vaisseau de verre en façon de cloche ou de tymbre, couuert par dessus de terre à potier, large d'vne coudée: au dessous duquel à vne coudée pres, mettez vn autre vaisseau de verre plat bien capable & beaucoup large, comme est vn grand plat ou bassin à lauer, au milieu duquel y aura vn petit vaisseau de terre en forme de godet, qui contiendra le souphre, qui doit estre vif & vierge, non artificiel, quand voudrez faire distiller vostre huile de souphre, prendrez vne lame de fer espaisse de quatre doigts, toute rouge de feu, iettez-la dedans ce godet, pour faire arbre & enflamber le souphre pur & vif, la fumée qui en sortira montera au vaisseau pendu, auquel en bref temps se conuertira en huile qui distillera au vaisseau d'embas. Amassez cette huile, & la reseruez en vn vaisseau bien estouppé, pour en vser à guerir les gangrenes, fistules, vlceres de la bouche & dartres, les touchant seulement auec l'extremité d'vne plume ou d'vne pincette. Il est singulier aux vlceres rebelles de verole; aucuns en baillent à boire auec eaux de melisse au matin à ceux qui sont mal pensez & gueris de la verole pour attirer hors le venin. Autrement peut estre faite l'huile de souphre : faites boüillir souphre en eau de vie iusques à tant qu'vne liqueur huileuse nage par dessus, amassez cette liqueur auec laine ou linge, ou petite cueiller: faut quelquefois changer l'eau de vie, iusques à tant qu'ayez amassé assez d'huile ; si incontinent apres le baing vous frottez de cette huile le corps infecté de vif argent, vous attirerez hors ledit vif argent.

Gangrene. Fistules. Vlceres. Dartres.

Voyez plus amplement de toutes ces huiles en nostre liure des remedes secrets.

Description de quelques baumes artificiels.

CHAP. LVI.



'On sçait assez que comme le vray baume ne se trouue point au lieu duquel l'industrie & artifice des hommes a inuenté huiles qui approchent de bien pres aux vertus & facultez du vray baume, telles huiles sont faites par distillation ou par impression. Nous parlerons seulement d'aucunes qui sont faites par impression, & laisserons celles qui sont distillées, pour ceux qui se meslent de tirer la quinte essence des choses, ainsi que tu apprendras par nos remedes secrets.

Baume de pommes de merueilles : prenez pommes de merueilles, ou auec ou sans leur semence, bien meures, mettez-les dans vn vaisseau plein d'huile commune vieille ou recente, ou huile d'amandes douces, ou de lin, & les faites tremper long temps au Soleil, ou dans le bain de Marie, ou dans fien de cheual bien chaud, ou dans terre en vaisseau bien couuert d'arene, & l'y laissez vn an entier, voire iusques à deux pour estre meilleur : vous pourrez aussi faire ceste huile des fueilles & follicules, sans le fruict; aucuns auec les pommes mises auec huiles d'amandes douces ou de lin, y adioustent vernix liquide vne once pour chacune liure d'huile : telle huile est vn baume singulier pour toutes playes, inflammations de mammelles, & pour appaiser les douleurs extrémes, pour la greueure des petits enfans, vlceres de l'amarry, & pour faire conceuoir: si apres que la femme est sortie du bain fait à ceste intention, elle en frotte son amarry, & bois de la poudre de ses fueilles auec vin blanc, elle est aussi fort singuliere pour les douleurs d'hemorroides meslées auec huile de lin ou d'amandes douces. No⁹ auons parlé des pommes de merueilles au second liure, où auons dit que leur herbe est dite des Latins *Balsamine*, à raison qu'elle a vertu du baume. Les huiles des fleurs de Rosmarin, de boüillon blanc, de veronique, de Nicotiane, de l'herbe terrestre, ainsi preparée qu'auōs dit cy deuāt, ont vertus sēblables au baume. *Baumes de pommes de merueilles. Balsamine. Huile de fleurs, de rosmarin de boüillon blanc, de Nicotiane de veronique, de l'herbe terrestre.*

Autre baume, Prenez des fruicts d'vn orme, fleurs de mille pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble dans vne bouteille de verre, auec huile d'oliues : estouppez diligemment la bouteille, & la laissez au Soleil iusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourry, puis passez-le par vn linge, & reseruez l'huile pour vostre vsage.

Autre baume: Prenez gomme d'elemmy quatre onces, huile de vers rosat, & de mille pertuis, de chacune deux onces, terebenthine de Venise deux onces, meslez le tout ensemble, & faites incorporer sur vn feu de charbon, puis reseruez-le par petites bouteilles. *Baume.*

Autre baume: Prenez fleurs & semence de mille pertuis quatre poignées, concassez-les bien fort, & les mettez au Soleil l'espace de dix iours dās vne bouteille, auec quatre liures d'huile d'oliue vieille, puis exprimez-les diligemment, & remettez encore autant de fleurs & semence de mille pertuis, en la bouteille exposée au Soleil encore dix iours entiers, ce temps passé exprimez encore le tout, puis adioustez ce qui s'ensuit, huile d'aneth, & terebenthine de Venise, de chacune liure & demie, eau de vie demie liure, mumie, bois d'aloës, mastich, *Baume.*

mirrhe, gomme de [illegible]re, de chacune vne once & demie, raisine de pain trois onces, saffran demie once, cloü de giroffle, noix muscade, canelle de chacun trois drachmes: meslez le tout ensemble, & faites boüillir par trois heures au bain de Marie, dans vne bouteille de verre bien estouppée, afin que rien ne s'esuente. En apres mettez la bouteille au Soleil l'espace de dix iours, puis reseruez l'huile pour douleurs d'oreilles, playes, fistules, chancres, noli me tangere, & pour frotter l'espine du dos quelque peu auant l'accez de la fieure qui commence par froidure.

Douleurs d'oreilles. Chancres Baume. Baume des fleurs d'ormes.

Autre baume: Prenez les fruicts des ormes dans lesquels vous trouuerez vne liqueur semblable à l'huile: mettez-les tous entiers dedans vne phiole forte, laquelle phiole estoupperez fort bien, & l'enseuelirez l'espace de quinze iours dans fien de cheual bien eschauffé par vne grande pourriture, puis l'exposez en vn Soleil ardant quelque temps, & apres recueillez le plus clair qui nagera par dessus, qui vous seruira d'vn baume singulier. Autrement, amassez toute la liqueur que trouuerez dans les fruicts des ormes, mettez là dedás vne phiolle forte, adioustez fleurs de mille pertuis, & huile commune, estouppez fort bien la phiole, & l'enseuelissez dans fien de cheual bien pourry, laissez là assez long temps puis retirez là, vous aurez vn baume singulier.

Des baumes, voyez nos remedes secrets.

BREF DISCOVRS DE LA DISTILLATION DES EAVX.

Le proffit de la distillation. CHAP. LVII.

Vaquer en temps de loisir à la distillation.



ENcore que distillation soit vne œuure plustost d'vn Philosophe ou Alkemiste, autrement dit Abstracteur de quinte essence, que d'vn fermier & Maistre d'vne maison champestre, toutesfois le profit y est si grand, & l'vsage en est tant loüable & necessaire, que ne pense point le Seigneur de nostre Maison Rustique pouuoir estre accomply de toutes les perfections que desirons en luy, sans la cognoissance & exercice de la distillation, non pas que ie vueille qu'il s'y amuse beaucoup, & y fasse tels frais que plusieurs gens de nostre temps mal aduisez y employent : mais seulement qu'il y vaque en temps de loisir & heures de relasches, sans grands despens, voire si possible est qu'il donne ceste charge à sa femme, ou à sa fermiere : car telle occupation leur est beaucoup plus seante qu'à luy, d'autant qu'à la maistresse & fermiere de nostre Maison Rustique appartient la charge des menuës affaires de la maison. Ne sera donc trouué estrange en ceste part, si apres auoir parlé de la façon des huiles succintement, nous discourrons briefuement & selon que la chose rustique le requiert, la façon de distiller les eaux, & extraire les quintes essenses oleeuses des matieres rustiques, desquelles nous voulons que la fermiere de nostre maison champestre se serue, tant pour secourir ses gens que pour aider à ses voisins és necessitez de maladies, comme nous voyons estre la coustume charitable de plusieurs grandes Dames qui distillent eaux, & preparent oignemens & autres semblables remedes, pour en faire part & donner aide aux pauures.

Que c'est que distillation, & combien de sortes il y a de distiller.

CHAP. LVIII.



E ne m'arresteray icy à deduire qui a esté le premier inuenteur de la distillation : à sçauoir, si c'est vn Medecin moderne, qui ayant desir de manger poires cuites, la fit confire entre deux plats sur le feu, puis ayant descouuert le plat de dessus, aduisa le fond d'iceluy remply comme d'vne sueur, qui auoit l'odeur & saueur de la poire ià cuite : inuenta par apres certains instrumens pour extraire de toutes sortes de plantes, eaux claires & limpides. Vaut mieux qu'entendions que c'est que distiller, combien de sortes il y a de distiller, & quelles matieres peuuent estre distillée. *L'inuenteur de la distillation*

Distiller proprement est vn art & moyen, par lequel l'on extrait la liqueur ou humidité d'aucunes choses, par la vertu & force du feu ou de la chaleur sēblable (comme les matieres le requierent) non point autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs, par la vertu & force du Soleil plusieurs vapeurs esleuées en la moyenne region de l'air, estre conuerties en eau, & de là en pluye. Vray est que le mot de distiller s'estend quelquefois plus largement, & appartient non seulement aux matieres qui sont distillées par le moyen de chaleur : mais aussi sans chaleur, comme nous voyons estre fait en celles qui sont distillées en forme de coulatoire : à sçauoir quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou ius liquides, est extraicte & separée de la partie plus limonneuse & terrestre par le moyen d'vn feutre, ou d'vne piece de drap en forme de languette & lisiere, ou de sablon & menu grauois, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseaux faits de bois de lierre ou de verre de feugere. Quelquesfois aussi l'on distille sans chaleur : mais plustost par froideur, à sçauoir quand les choses que l'on veut distiller sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de myrrhe, de sang de dragon, de loutres, & autres. Quoy qu'en soit, il n'est ià besoin que la maistresse de nostre Maison Rustique s'amuse à toutes ces diuersitez de distiller, seulement qu'elle se contente de celle qui se fait par chaleur. Vray est qu'il faut qu'elle sçache sur le doigt les diuersitez de chaleur, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que leurs matieres le requierent: car les vnes demandent chaleur du feu clair, ou de charbon, ou de Soleil, ou de cendres, ou d'arenes menuës, ou de limeure de fer, ou de marc d'oliues; les autres veulent chaleur de fien de cheual, ou d'eau bouïllante, ou de la vapeur d'eau bouïllante, ou de vin bouïllant en la cuue, ou de chaux viue, ou de quelque escorce, ou autre chose putrefiée. Et pour ce regard remarquera soigneusement quatre degrez de chaleur. Dont le premier est dit tiede, comme peut estre vne eau à demy chaude, ou la vapeur d'vne eau bouïllante, en laquelle n'y a aucun danger de mal. Le second est vn peu plus chaud, toutesfois qui se peut souffrir sans offence, quelle est la chaleur de la cendre. Le tiers est encore plus chaud, tellement qu'il peut offencer griefuement, si on y tient aucun membre longuement, comme est la chaleur d'arenes menuës. Le quart est si vehement qu'à grand-peine se peut-il endurer, quelle est la chaleur d'escaille ou limature de fer. Le premier degré est conuenable pour distiller les matie-

Distiller. *Distiller sans chaleur.* *Distiller par feutre.* *Par sablon.* *Pots de terre nō cuite.* *Vaisseaux de lierre ou de feugere.* *Distillation par froideur.* *Diuersité de chaleur.* *Quatre degrez de chaleur.*

res subtiles & humides, comme les fleurs: les simples froids, quelle est l'endiue, la laictuë, & autres tels. Le second pour la distillation des choses subtiles & seches, quelles sont les odorantes: comme poyure, canelle, gingembre, cloux de girofle; plusieurs simples, comme l'aluine la sauge. Le tiers, pour distiller les matieres de substance espaisse & pleine de suc, quelles sont plusieurs racines. Le quart n'est propre que pour la distillation des metaux & mineraux: comme de l'alun, arsenic, & autres tels. Par ce moyen nulles matieres se pourront presenter, desquelles la Maistresse de nostre Maison Rustique ne puisse extraire l'humeur aqueux, & distiller eaux claires & limpides.

En quel temps il faut distiller, & quelle est la faculté, vertu, & durée des eaux distillées.

CHAP. LIX.

Temps de distiller. Cognoissance de la maturité des matieres.



Outes matieres doiuent estre distillées au temps de leur disposition. A sçauoir, les racines, herbes, fleurs, semences au temps de leur maturité; les animaux ou parties d'iceux, alors qu'ils sont de moyen aage, cõme nous dirons en son lieu. Or quant à la cognoissance de la maturité des racines, herbes, fleurs, semences, fruicts, nous te renuoyons au secõd liure, où nous auons assez amplement discouru en quel temps il faut cueillir toutes ces choses. Toutesfois est à noter, que souuentesfois telle necessité se presente qu'il faut distiller plantes seiches, & alors il conuient les macerer & madefier en quelques liqueurs ou decoctions propres, selõ la vertu de telles matieres, afin de leur renouueller aucunemẽt leur ieunesse, & dõner quelque humeur semblable à celuy qu'elles auoiẽt apporté premieremẽt de leur mere nourrice la terre, cõme nous dirõs incõtinẽt.

Vertus des eaux distillées.

Or quand à la vertu des eaux distillées, il est tout certain que celles qui sont distillées par le bain de Marie, veu qu'elles retiennent les saueurs, odeurs & autres qualitez des matieres, desquelles elles sont distillées, non seulement elles ont leurs vertus esgales aux plantes & matieres desquelles elles sont distillées, mais sont beaucoup plus gracieuses au gouster & plus plaisantes à l'œil que le ius & decoctions de leurs matieres. Vray est que les eaux qui sont distillées par alambics de plomb, d'estain, de cuyure, d'airain, ou d'autres metaux, cõme nous declarerons tantost, perdent la meilleure & plus subtile partie de la substance de leurs matieres qui s'euapore en air, ains ne sont de si grande vertu que leurs plantes. Quoy qu'en soit, les eaux distillées sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en vsage: meilleures pour remedes oculaires, pour faire epithemes au cœur & foye, pour preparer les fards, pour prescrire parfums & choses odorantes, tant pour l'vsage de medecine que pour la delicatesse du corps que les decoctiõs & ius des plantes; & pour ce regard on les doit d'autant plus soigneusement distiller. Bien est vray que les eaux faites au bain de Marie, principalement celles qui sont distillées à la vapeur d'eau boüillante, ne sont de longue durée, & à grande peine surpassent vn an: aussi il les faut renouueller tous les ans par distillations ou circulaires, ou iteratiues, auec les nouuelles matieres mises sur le marc des premieres distillations, ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons cy apres.

Durée des eaux distillées.

Quels doiuent estre les vaisseaux & instrumens pour distiller les eaux.
CHAP. LX.



Eux vaisseaux sont necessaires pour distiller, qui peuuent estre nommez d'vn mot commun en general Alambic: l'vn d'iceux est appellé proprement vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & contient les matieres que l'on veut distiller: aucuns l'appellent corps ou vaisseau corpulent, les autres courge. L'autre est nommé vulgairement chapiteau ou chappe, ou chappelle, ou cloche, auquel sont amassées les vapeurs, & conuerties en eau. Ce vaisseau a quelquefois vn canal en forme de bec d'oiseau, par lequel l'eau distille goutte à goutte en vne phiole ou autre vaisseau semblable, quelquesfois est sans bec, & ce quand l'on veut vser de circulation. Or ces instrumens sont fort differens, tant en forme & figure que matiere: Vray est que les premiers inuentez estoient d'vn vaisseau de plomb, semblable à vne cloche qui couuroit vn autre vaisseau d'airain plein de matieres pour distiller: tel est assez cogneu d'vn chacun & vsité par tout, à raison qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis l'on a trouué vne autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux, chacuns couuerts de leur chapiteau de plomb, sont eschauffez tous ensemble d'vn seul feu, sur vn fourneau, fait en façon de voûte, afin qu'à moins frais & de peine l'on puisse attirer grande quantité d'eau. Telle en est la figure.

Alambic. *Corps, courge ou vaisseau corpulent.* *Chappe. Chapiteau. Cloche.* *Bec d'oiseau.* *Vaisseaux à distiller, premiers inuentez.*



Or parce que les eaux distillées par alambics de plomb, ne retiennent aucunement l'odeur ny la saueur, ny toutes autres qualitez de matieres, desquelles

elles sont distillées : mais plustost sentent la fumée & vne nideur d'adustion: auec cela que les eaux qui sont distillées des plantes acres, poignantes & ameres ne se ressentét aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs pláces, ains plustost d'vne douceur aucunement fade: mesme que comme tesmoigne Galien, l'eau qui coule par des conduits de plomb excite souuentefois vn flux dissenterique à ceux qui en boiuent, à cause de sa nature qui est de substance de Mercure: ioint que nous voyons ordinairement que les eaux distillées par le plomb, sont le plus souuét auec acre & vehemête vapeur, qui se fait à raison qu'il se dissout vn sel de la voûte de l'alambic, lequel gaste les eaux, les rendant blanches & espaisses comme laict. Pour les raisons l'on a inuenté vn autre instrument nommé vessie, duquel le vaisseau inferieur & le chapiteau qui le couure sont d'airain, tous deux mis sur vn fourneau, lequel instrument est propre, non seulement pour distiller eau de vie faite de vin, ou de lie de vin, ou de ceruoise: mais aussi de toute autre sorte de plantes infusées auec bonne quantité d'eau commune. Au surplus faut que le chapiteau ait vn grand bec qui passe par dedans vn tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne s'exalent: mais se condensent & tourne en eau: Telle en est la figure.



Les Medecins plus recens & mieux aduisez ont excogité vne façon beaucoup meilleure que les precedentes, qui est de distiller les eaux au bain de Marie, c'est à dire, au bain de quelque eau boüillante, ou sur la vapeur d'icelle: car il est tant certain que telles eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement, non seulement l'odeur: mais aussi la saueur, & autres qualitez de leurs plantes. Ce qui aduient ainsi, parce que le bien de l'eau boüillante par son humidité retient, garde & conserue les parties plus subtiles des plantes, & par ce moyen empesche qu'elles ne se resoudent & exhalent com-

meil se fait en celles qui sont distillées par le feu violent de bois ou de charbon, qui est la cause seule, qu'il y a autant de difference entre les eaux distillées par alambic de plomb, & le bain de Marie, qu'entre le plomb & l'or, parce que non seulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes, à sçauoir l'odeur & saueur : mais aussi elles viennent claires, pures & limpides, sans sentir tant soit peu de fumée ou d'adustion ; au contraire, les autres representent au gouster tousiours quelque nideur de fumée, qui non seulement excite vn appetit de vomir, tant aux sains qu'aux malades: mais aussi apporte grand dommage aux parties pectorales, estomach, foye, & autres parties interieures, à raisō d'vne mauuaise qualité qu'elles acquierent des vaisseaux où elles sont distillées. Ce que l'on peut facilement cognoistre par l'eau d'aluyne distillée en alambic de plomb, qui est douce: non amere comme sa plante : mesme par toute autre sorte d'eaux qui sont distillées de plantes, qui ont le temperament chaud & la saueur acre ou amere. Car l'alambic de plomb receuant superficiellement les vapeurs des herbes, qui sont chaudes d'effect & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la conuertit en ceruse fort subtile, laquelle par apres se mesle parmy les eaux, & leur acquiert vne douceur fade. Ce que l'on peut cognoistre par la subsidence blanchastre de telles eaux, principalement quand elles sont distillées par alambic tout recent; car le vaisseau qui a long temps seruy, ayant acquis par longue espace & frequente distillation de toutes parts, comme vne crouste de plastre, n'est pas tant seulement alteré par les vapeurs, n'y conuerty en ceruse. Et ne se faut esmerueiller, si la superficie du plomb est changée en ceruse par l'acre vapeur des plantes, veu que la ceruse mesme, comme tesmoigne Dioscoride, est faite de lames de plomb pēdues sur les vapeurs du vinaigre & estendues sur clayes preparées de cannes. Or tel accident n'aduient point aux eaux qui sont distillées au bain de Marie : car l'on cognoit appertement au goust leur amertume ou acrimonie, acidité, aspreté, austerité, acerbité, douceur, & insipidité, si elles sont distillées de plantes ameres ou acres, ou d'autres saueurs & qualitez ; ce qui aduient parce que le chapiteau au bain de Marie est de verre, duquel elles ne pourroient acquerir aucune qualité estrangere. Au surplus, les eaux qui sont distillées au vaisseau que l'en appelle vessie, qui est fait (comme auons dit) d'airain tant chapiteau que vaisseau corpulent, enduit ce neantmoins par le dedans d'airain sont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui sont distillées par alambic de plomb, parce que le feu du fourneau ne peut brusler ny infecter de quelque fumée les matieres, d'autant qu'elles trempent & boüillent en eau : toutesfois elles ne retiennent entierement les vertus d'icelles, à raison de la mixtion d'eau qui les suffoque & hebete leurs vertus, parquoy faut donner le prix sur toutes les autres, aux eaux qui sont distillées en double vaisseau ou sur la vapeur de l'eau boüillante, qui est appellé bain de Marie, principalement à celles qui sont de faculté chaude. Vray est qu'entre icelles, les meilleures sont, qui sont distillées sur la vapeur de l'eau boüillante, plustost que de mettre le vaisseau qui contient les matieres dās l'eau boüillante, parce que la vertu plus subtile en est mieux extraite : combien que toutes les deux sont fort bonnes, & n'y a autre dommage en elles, sinon qu'elles ne sont de longue durée, aussi en recompense quand le besoin en sera, il vaut mieux en distiller souuent, afin de les auoir bonnes.

Eaux distillées par bain de Marie.

Eau d'aluine.

Alambic de plomb vieil, meilleur que recent à distiler.

Comment est faite la ceruse.

Pourquoy les eaux distillées au bain de Marie retiennent leurs qualitez.

Eaux distillees en la vessie.

Eaux distillées à l'eau boüillante en la vapeur d'icelle.

Or pour reuenir à nostre troisiéme façon d'instrument, qu'auons appellé

Durée des eaux d'ſtillées au bain de Marie. Figure du bain de Marie.

bain de Marie ou double vaiſſeau, il eſt de deux pieces, l'vne eſt vn grand vaiſſeau d'airain fait en forme de marmite, aſſez grande & haute eſleuée, garnie en ſon couuercle, qui eſt miſe ſur vn fourneau, & contient l'eau boüillante. L'autre eſt l'alambic, duquel le vaiſſeau corpulent eſt auſſi d'airain, tellement incorporé auec le couuercle de la marmite ou de la chaudiere, que l'vn tient à l'autre, & l'vn ne peut eſtre mis ny oſté ſans l'autre. Le chapiteau eſt de verre ou d'eſtain ou de terre cuite : en ce couuercle y a vn trou bien clos & eſtouppé, d'vn coin, par lequel l'on vuide de l'eau boüillante dans la chaudiere, quand l'eau qui eſt dedans ſera diminuées, apres auoir long temps boüilly: Telle en eſt la figure.



Bain de Marie multiplié.

Il y a vne autre ſorte de bain de Marie qui contient quatre alambics, deſquels les vaiſſeaux corpulens, qui ſont mis dans le bain, peuuent eſtre de verre ou d'eſtain, & leurs chapiteaux de verre : outre ces quatre il y en a vn qui ſurpaſſe les autres, qui eſt eſchauffé ſeulement de la vapeur de l'eau boüillante qui monte en haut par le moyen d'vn grand canal, & celuy-ci rend la meilleure eau de tous les autres quatre. Tous ces vaiſſeaux bien vnis & incorporez enſemble, ſont appuyez ſur vne chaudiere ou marmite d'airain aſſez large, & capable, auec elle bien enduis d'eſtain, & vnis tellement que nulle vapeur ne peut ſortir ou expirer hors, meſmes que tous ces inſtrumens ſont tant bien arrangez & façonnez enſemble, qu'il ſemble n'eſtre qu'vn corps, oſté que le chapiteau ſe peut ſeparer, & remettre quand il eſt beſoin de diſtiller les eaux : Telle en eſt la figure.



L'on voit vne autre ſorte de bain de Marie fort excellent, duquel le vaiſſeau corpulét eſt d'eſtain, ſemblable à vn grand vriginal, long de trois grands pieds, fort large par bas, & vn peu plus eſtroit par le haut. Le fond ou ventre d'iceluy trempe & baigne deux grands pieds dans l'eau boüillante; & le deſſus ſort hors du bain de la hauteur d'vn grãd pied par vn trou rond, qui eſt au milieu du couuercle de la marmite ou chaudiere où eſt le bain. Sur ce vaiſſeau corpulent eſt mis & appuyé vn alambic d'eſtain, couuert & entouré d'vn autre vaiſſeau auſſi d'eſtain beaucoup plus large qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la cánelle ou fontaine d'airain d'vn autre vaiſſeau aſſez long, qui eſt ſitué au plus haut de la colomne: & ce pour rafraiſchir aſſiduellement l'alambic, afin que les vapeurs qui y ſont eſleuées ſe condenſent beaucoup mieux, & ſoient pluſtoſt conuerties en eau. Et parce qu'il eſt fort difficile, que l'eau qui eſt contenuë au vaiſſeau qui enuironne l'alambic, ne ſoit eſchauffée par ſucceſſion de temps de la chaleur de l'alambic: ce vaiſſeau à vne canelle, par laquelle l'eau s'écoule incontinent, en laſchant le petit robinet de la fontaine, & eſt remply incontinent d'eau froide, qu'on y fait couler du vaiſſeau d'enhaut, mais afin qu'on ait ſi grande peine à vuider tant ſouuent d'eau chaude, & en remettre de froide: l'on peut diſpoſer tellement les choſes que du vaiſſeau qui eſt au deſſus de la colomne, il coulera aſſiduellement autant l'eau froide dans ce vaiſſeau qui enuironne l'alambic, que de chaude ſe pourra eſcouler d'iceluy en laſchant & fermant les robinets des fontaines quand il eſt beſoin. Et afin que la marmitte ou chaudiere où eſt le bain ſoit touſiours pleine d'vne meſme quantité d'eau, la-

quelle autrement se diminuë par la vehemence & assiduelle chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne vn autre vaisseau plein d'eau fort chaude, qui se vient rendre dans le bain, par vne fontaine ou canelle gouuernée de son robinet. Et cette eau eschauffee dans son vaisseau du mesme feu que le bain est eschauffé, d'autant que la muraille de la colomne est creuse & vuide iusques au fond de ce vaisseau. Cette sorte de bain de Marie est propre pour distiller eaux en grande abondance, à raison de l'eau froide qui condense & conuertit incontinent les vapeurs en eau: Telle en est la figure.



Les Venitiens distillent leurs eaux en tel instrument. Le fourneau est rond & contient de toutes parts à l'entour de soy plusieurs vaisseaux de terre, vitrez par dedans, semblables à vrinaux, bien lutez auec mortier d'argille, couuerts chacuns d'alambics ou chappiteaux de verre ou de terre cuite, au bec desquels pend vne phiole attachée auec vn filet bien espais, pour en receuoir l'eau qui en distille: ce fourneau est eschauffé comme nous voyons, de mesme façon que les Allemands eschauffent leurs poëlles, & nous nos estuues. Et s'il aduient que le feu y soit trop vehement, ne faut rien mettre dans les vaisseaux, iusques à tant que la chaleur en soit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs & autres telles matieres ne soient bruslées. La bouche du fourneau doit estre tousiours bien fermée & estouppée, afin que la chaleur se contregarde là dedans pour satisfaire à tant de vaisseau. A gouuerner ce fourneau sont necessaires plusieurs seruiteurs & ministres, desquels les vns donnent ordre au feu, les autres iettent les herbes dans les vaisseaux corpulens; les autres appliquent les

chapiteaux sur les vaisseaux corpulens. Aussi parce l'on peut tirer grande quantité d'eau, voire iusques à cent liures en vne nuict & vn iour; & telles eaux sont beaucoup meilleures que celle qui sont distillées par alambic de plomb, ou d'autres metaux, d'autant qu'elles ne sont aucunement infectées du vice & infection qui accompagne les metaux: Telle en est la figure.



Sont autres instrumens, desquels le vaisseau corpulent est vn vaisseau d'erain ou de fer, ou d'autre metail, ayant le col lõg, espais & assez estroit, sur lequel est appuyé vn chapiteau aussi d'airain, fait en forme de Pyramide, qui est enuirõné comme d'vn sceau d'eau fraische, afin que la vapeur soit plustost & en plus grande quantité conuertie en eau, & que l'eau ne retienne la qualité du feu. D'aucuns au lieu de ce col long & chapiteau, ont vn canal de fer blanc ou d'autre metail, fort long & tortu, en forme de serpent (qui est dit pour cette raison serpentin) ou fait de plusieurs pieces par angles droits, qui passent par dedans vn sceau, ou autre vaisseau semblable plein d'eau.

Sont plusieurs autres façons d'instrumens à distiller, desquels ie ne parleray pour le present, estant content de ceux desquels i'ay fait mention, qui sont en frequent vsage, & propres seulement à distiller les eaux, desquelles seules nostre intention est de parler pour ce voyage.

Au surplus, parce que l'eau distillée prend de la plus grande part son essence, consistance, & autres semblables qualitez du chapiteau, est bon de faire eslectiõ des meilleurs chapiteaux que l'on pourra choisir: les meilleurs sont de verre, puis de terre vitrée par dedans & par dehors; tiercement d'estain: quartement

Chapiteau d'airain & de cuyure.

de cuyure enduit d'estain, quintement d'erain enduit d'estain (mais les vaisseaux d'erain & de cuyure ont ces deux incommoditez, l'vne qu'ils rendent leurs eaux rousfastres & à demy bruslées, & l'autre qu'il y a en l'erain & au cuyure vne qualité veneneuse plus qu'en nul autre metail) sextement de fer, quand principalement l'on veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit estre appliquée exterieurement, non prise interieurement. Ceux qui ne craignent les frais, vsent de vaisseau d'or ou d'argent : mais parce qu'vn chacun n'a pareille puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, ou de terre plombée, ou de vitrée : ou de grais nommée terre de Beauuais, plustost que de plomb ou d'autre metail: toutesfois ceux de verre sont les meilleurs ; en second lieu ceux de terre plombée ou vitrée, ou de gros grais ; apres ceux destain, ceux de verre ne doiuent estre de feugere: mais de verre cristaillin bien renforcé, lesquels parce que ne laissent d'estre fragiles tant soient-ils renforcez, les faudra eschauffer lentement ; & de peu à peu soit qu'il soient mis au bain de Marie, sur cendres chaudes au feu du fourneau, puis quand la distillation sera peracheuée les refroidir tout doucement. Et parce que le chapiteau est separé du vaisseau corpulent, sera bon les vnir tous deux ensemble, auec vn linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est fait le plus communément de blãc d'œufs, farine de febues, & bien peu de mastic. Le vaisseau ou est receu l'eau, de là dit Recipient, sera vne phiole de verre, ayant le col long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, qui pourra pareillement estre vny auec iceluy bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera ne s'euapore par trop : combien que nous en voyons quelquesfois d'aucuns qui sont en façon d'vrinal, qui ne sont liez aucunement au bec du chapiteau.

Comme il faut gouuerner les alambics de verre.

Mortier de sagesse. Vaisseau. Recipient.

Quels doiuent estre les fourneaux pour la distillation des eaux.

CHAP. LXI.

Pour la distillation des eaux.



LA forme des fourneaux qui seruent à distiller les eaux est diuerse, selon la diuersité des matieres que l'on veut distiller, que des vaisseaux desquels on se veut seruir pour distiller. Quant à la matiere, les vns sont faits de briques cruës, fort bien desseichées au Soleil, d'autant qu'elles sont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut coupper auec fer, pour leur bailler telle forme que l'on veut, & agencer de terre grasse : les autres se fond de plastre seul; d'aucuns de terre grasse seule: les meilleurs sont faits auec ciment, blanc d'œufs, terre grasse & bourre : les autres de brique broyée, estoupes, fiente de cheual, nerfs de bœuf & terre grasse. Quant à leur figure elle respond aux vaisseaux que l'on met dessus, les vns sont ronds par tout, & tels sont les meilleurs & plus commodes, les autres quarrez: les autres esleuez assez haut en forme de pyramides : d'aucuns en façon de voûte ; les autres en sorte d'estuues ou de poësles tels que tu pourras cognoistre à l'œil par les figures precedentes, qui te seruiront de plus grand & seur enseignement, que toutes les descriptions qu'en pourrois faire. Tels fourneaux comme tu peux voir à l'œil, doiuent auoir deux fonds, l'vn plus bas, qui reçoiue les cendres du charbon ou d'autres telles matierres de feu, l'autre plus haut, qui contiennent les charbons allumez, & soit fait en façon de gril,

de gril ou verges de fer passantes d'outre en outre au trauers du fourneau, ou bien separé par plusieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'escoulent au fond d'embas plus facilement, qu'elles ne suffoquent le feu qui eschauffe l'alambic: le fond d'ambas pour auoir vne ou plusieurs gueulles, pour plus commodément oster les cendres qui y seront amassées, & quant à celuy d'enhaut, il en doit auoir vne seule de grandeur mediocre pour mettre le charbon ou bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner air, & esuenter le feu lors que tu voudras l'augmenter: l'vne & l'autre gueulle seront garnies de leur bouchon ou porte. En defaut de fourneau ou de matiere, pour ce faire tu peux accommoder ton vaisseau ou bien ton chauderon, ou iatte sur vn trippier, & la dessous allumer ton feu.

Comme il faut preparer les matieres auant que de distiller les eaux.

CHAP. LXII.

CE n'est assez que les fourneaux & instrumens à distiller soient appareillez à la sorte qu'auons dit, encore faut-il que les matieres que l'on veut distiller soient preparées auant que les commettre à l'alambic. Or celle preparation est de trois sortes, à sçauoir infusion, putrefaction & fermentation. L'infusion n'est autre qu'vne trempe ou maceration de la chose que l'on veut distiller en quelque liqueur, non seulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à estre distillées: mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir vne qualité nouuelle, ou pour augmẽter leurs vertus, ou pour autres fins, comme nous deduirons en particulier. Vray est que ceste preparation n'est necessaire à toutes matieres: car les vnes n'ont besoin d'estre infusées ou trempées, mais plustost desseichées auant qu'estre distillées, à raison de leur humidité fort grande: les autres se contentent d'estre arrousées legerement de quelque liqueur, comme l'on voit estre faict la distillation des roses & camomilles seiches, lesquelles on arrouse seulement d'eau commune: d'aucuns les estendent sur vn linge toute nuict en Esté au temps serain, pour receuoir la rosee, & apres qu'elles sont assez moites les distillent. Celles que l'on fait tremper & infuser demeurent au Soleil, ou sur le feu l'espace de demie heure, ou de plusieurs heures, nuict entiere, iour entier, deux iours, trois iours, ou plusieurs mois selon le naturel du medicament, & diuerse intention du medecin & necessité presente. Nous exprimons quelquefois auant la distillation les choses trempées, & distillons l'humeur exprimé, & quelquefois nous distillons l'infusion entiere, c'est à dire, & ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faite l'infusion: Parquoy en ceste preparation qui se fait par infusion faut obseruer diligemment deux chose, le temps de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusées. Le temps de l'infusion doit estre mesuré selon la diuersité des matieres: car celles qui sont dures & solides ou seiche, ou entieres, meritent plus longue infusion que les tendres ou recentes ou pilées, donc aduient que les racines & semences demandent double temps d'infusion: les fueilles & fleurs simples & ainsi consequemment de telles autres matieres. Les liqueurs esquelles se fait l'infusion, doiuent respondre non seulement à la quali-

Infusion.

Deux choses à considerer en l'infusion.

Temps d'infusion.

Liqueur où se fait l'infusion.

té des matieres que l'on veut distiller, de sorte que les matieres chaudes soient infusées en liqueurs chaudes, & les froides en liqueurs froides: mais aussi aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on distille, qui est la seule cause de la diuersité des liqueurs, esquelles on fait l'infusion, & telles sont de la plus grande part eaux de pluye, de fontaine, rosée, & icelles cruës ou distillées, ius cruds ou distillez, eaux distillées, eau de vie, vinaigre crud ou distillé, vin, vrine cruë ou distillée, mesgue de laict crud ou distillé, sang humain ou de pourceau ou de bouc distillé ou non distillé. Pour ce regard les matieres qui ont peu de suc, comme la sauge, betoine, melisse, absinthe ou qui sont fort odorantes, comme toute sorte d'espicerie, toute sorte d'herbes, escorces & bois odorant, qu'elle est la canelle, veulent estre infusées en vin, afin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & garder aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement euaporer par le feu, à raison de leur substance tenuë & subtile. Vray est que le plus asseuré & meilleur seroit ne faire tremper les espiceries, & choses aromatiques en vin ny eau de vie, plustost en eau commune, parce qu'en les distillant ainsi que l'on peut experimenter, les vapeurs monteroient trop tost, & ne portoient auec soy la vertu des choses aromatiques, mais l'eau ne monte point sans porter auec soy la vertu aromatique. Les matieres qui sont dures & methaliques, comme perles, coral, coquilles d'œufs, cristal, esmeraudes, hyacinthe, & autres telles, sont infusées commodément en vinaigre crud, ou distillé, ou bien en vrine distillée ou non distillée; & telles eaux ne doiuent entrer dans le corps, mais seulement estre appliquées par dehors. Semblablement quand l'on veut que quelque eau soit fort aperitiue & penetrãte, l'õ peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillé, qu'elles sont les eaux que l'on distille contre le calcul ou grauelle, ou pour deliurer les grandes obstructions du foye, ratte, & matrice. Quand l'on desire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distillée, on la peut pour le mieux infuser, voire distiller en son suc, ou en suc qui ait pareille vertu. L'on infuse aussi les matieres quelquefois en sang, ou humain, ou de bouc, ou de pourceau, afin d'augmenter ou aider leur vertu, comme l'eau que l'on distille pour rompre le calcul, soit és reins, ou en la vessie, peut auoir receu l'infusion premierement faite en sang de bouc. Autant en faut-il penser du mesgue de laict de chéure, auquel on fait infusion des matieres pour les eaux, qui doiuent seruir à nettoyer les vlceres des reins ou de la Vessie. En general faut aduiser que toute infusion soit faite en liqueur, qui aide ou augmente la vertu des matieres que l'on veut distiller: & auant que faire infuser les matieres les inciser & piler menu, en adioustant quelquefois la douziéme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chairs: sang humain, ou d'autres bestes: tant pour les preseruer de corruption, que pour faire la separation de l'humeur qui doit distiller.

Quelles matieres sont infusées en vin.

Quelles matieres sont infusées en vinaigre ou vrine.

Infusion en vinaigre.
Infusion en suc.
Infusion en sang humain, de bouc & de pourceau.
Infusion de mesgue de lait.
Infusion doit aider ou augmenter la vertu des matieres.
Adiouster sel.

L'on met aucunesfois pourrir les matieres à distiller, & apres qu'elles sont putrefiées nous les distillons, mesmement quelquefois la mesme putrefaction est distillation, ainsi que dirons cy apres.

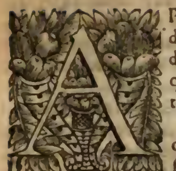
Putrefaction.

Fermentation des matieres & des infusions se fait ou au Soleil caniculaire, sinon au Soleil ardent, ou sur le fourneau, ou dans fien de cheual: laquelle a besoin de plusieurs iours, comme de quatre ou plusieurs, & d'autant que meilleure sera faite la fermentation & preparation, d'autant l'on tirera plus grande quantité d'eau.

Fermentation.

Preceptes generaux pour la distillation des eaux.

Chap. LXIII.


Pres que tes matieres sont preparées à la façon qu'auons dit, ne reste plus que les commettre dans l'alambic, ce que doit faire auec grande caution & prudence, en obseruant quelques preceptes generaux, pour ranger & conduire ton œuure à bonne fin.

Regarde premierement que tes fourneaux soient en lieu où ils ne puissent faire tort à ta maison pour le danger du feu, ny aussi que rien ne puissent tomber sur les fourneaux. *1. Fourneaux en lieu où ils ne puissent faire tort.*

Si tu distilles comme vif argent, ou autres telles choses qui ont vne malignité veneneuse, durant la distillation n'en approche que de loin: car la fumée qui expire de ces choses malignes apporte ou paralysie ou exulceration de poulmons, ou abolition de memoire, ou souuentesfois la mort subite: comme tu vois par experience des plombiers & fondeurs. *2. N'approcher des fourneaux*

Si tu fais la distillation en vaisseaux de verre, faut que les eslises bien cuits, sans bulles, sans nœuds, esgaux de toutes parts, espais & desia approuuez. *3. Eslection d'alambics de verre.*

Les charbons soient entierement allumez & à demy bruslez auant que tu mettes les matieres dãs l'alambic, afin que la fumée ou autre telle maligne qualité de charbon soit expirée, ou pour le moins entre l'alambic & le fourneau, mets quelque peu de cendres ou d'arenes menuës, afin que le charbon n'infecte l'eau de sa fumée. Le feu aussi ne soit allumé de bois à demy pourry, puant, ou de charbons suffoquez dans vne fosse ou de charbons tirez de terre, soient-ils de pierre ou de terre, de crainte que les vaisseaux à distiller & les liqueurs ne soient infectez de leur vapeur fetide & puante. *4. Feu de charbon.*

Le feu ne soit violent pour le commencement, tant pour la sauuagarde des vaisseaux qui se pourroient casser receuant la chaleur trop subite, qu'à fin que les matieres conçoiuent la chaleur tout doucement: la chaleur toutesfois se pourra augmenter petit à petit, voire iusques au troisiéme degré, si besoin est. *5. Chaleur douce au commencement.*

Ne faut mettre dans l'alambic trop grande quantité de matiere, autrement pourroit sortir hors & regorger, ioint que le dessous se auira, & le dessus demeurera entier: ains sera le meilleur d'y en remettre souuent, par ce moyen l'eau en distillera en plus grande abondance. *6. Quantité de matiere dans l'alambic.*

L'eau de bain de Marie ne doit estre non plus chaude que le doigt y puisse durer combien que souuentesfois se presentent des matieres à distiller au bain de Marie, pour la distillation desquelles s'il aduient que l'eau du bain de Marie ne rende assez vehemente chaleur, mesle parmy arene menuë pour augmenter la chaleur de l'eau. *7. L'eau du bain de Marie.*

8. Si l'alambic de verre se vient à casser mis sur le feu, vous empescherez que les esprits ne s'esuaporent, si trempez plusieurs linges dedans vn blanc d'œuf bien battu, & les appliquez sur la casseure de verre, chaudement l'vn apres l'autre, de sorte que si tost que l'vn sera desseiché comme vne crouste, l'autre y soit mis, & ainsi consequemment.

Si tu distilles tes eaux à la chaleur des cendres (comme l'on fait le plus souuent) ou d'arenes, ou de limature, ou escaille de fer puluerisée, faut enuironner le *9. Distiller à la chaleur de sablon.*

vaisseau corpulent de l'alambic (soit qu'il soit de verre, ou d'airain, ou d'autre matiere) de cendres fort menuës & criblées, ou d'arenes, ou de limature de fer bien puluerisée, en sorte que lesdites cendres surpassent d'vn grand demy pied les matieres que l'on veut distiller. Les cendres seront contenuës dans la partie superieure du fourneau, ou dans vne terrine mise au dessus du fourneau, & eschauffée d'vn feu de charbon, qui sera au bas d'iceluy fourneau. Les eaux ainsi distillées sont de plus longue durées, que celles qui sont distillées au bain de Marie, quant au reste toutes les deux sont d'esgale vertu.

10. *Distiller soudainement. Vinaigre distillé soudainement.*

Si tu n'as le loisir de faire ta distillation par l'alambic, & que tu vueilles distiller quelque suc, ou quelque liqueur, fais boüillir ton suc en quelque vaisseau, & dessus ce vaisseau mets vn verre en iceluy la fumée se tournera en vapeurs, qui par apres se condenseront en eau. Par ce moyen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort vtile pour les taches & rayes de l'œil, principalement si auant la distillation l'on fait boüillir en vinaigre blanc quelque brins de rhuë.

11. *Distiller plusieurs fois vne mesme eau.*

Les matieres chaudes, pour estre d'efficace, requierent bien d'estre distillées par trois ou quatre fois, en les reiettant sur autres matieres, ou bien les rectifier à part: mais aux froides qu'elle est la rose, suffit vne distillation, par ce moyen en sont plus froides, attendu que la force du feu acquiert chaleur & acuité aux choses.

12. *Quelle chaleur est requise pour distiller plusieurs fois. Extraire la quinte essence.*

Quand tu voudras distiller trois ou quatre fois vne eau, faut à chacune distillation diminuer la chaleur d'vn demy degré, en apres d'vn degré, & ainsi consequemment iusques à reuenir en fin au premier degré dessusdit, denommé tepide: La raison est, parce que la matiere estant subtilée de plus en plus par chacune distillation, ne merite si grande chaleur à la fin qu'au commencement: qu'elle est plus grosse & plus espaisse. L'on fait autrement quand l'on veut extraire la quinte essence de quelque chose: car alors on doit augmenter la chaleur de plus en plus.

13. *Separer le phlegme en la distillation. Quand sort le phlegme.*

En toutes distillations d'eaux faut diligemment separer & mettre à part le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros, plus espais & plus aqueux; & pour ce faire faut aduiser soigneusement à la matiere que l'on distille, parce que le phlegme sort quelquefois le premier, aucunesfois le dernier en la distillation, comme en la distillation de l'eau de vie il demeure le dernier, encore qu'elle soit distillée plusieurs fois en la distillation de la plus grande part des autres, il sort le premier, comme au vinaigre, au miel & choses semblables: ce que tu pourras cognoistre au gouster des eaux premieres & dernieres distillée. Et au cas que phlegme ne soit ainsi separé, comme il n'est en plusieurs eaux, esquelles est meslé; en ce cas faut exposer les eaux au Soleil quelques iours en vaisseaux estouppez de linge ou d'vne membrane troüée, afin que tout ce qui est excrementeux en elles se consomme, ou en deffaut de Soleil, comme en temps d'hyuer, faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distilées dedans vn vaisseau plein d'eau, & là les faire boüillir iusques à la consomption de la tierce partie.

14. *Bon estat de la distillation.*

L'on doit iuger que la distillation est en bon estat, si entre les gouttes qui distillent l'on peut compter vne dixaine de nombre, & de là aussi on prend iugement de la quantité & force du feu.

15. Si l'on veut que les eaux ayent l'odeur ou saueur, ou autre qualité de quel-

que chose, comme de miel, de canelle, camphre, de musc, ou autres telles matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bon odeur à celles qui l'ont mal plaisant, comme dirons tantost en l'eau distillée de fiente d'homme, sera bon de frotter le chapiteau auec ces matieres, ou enfermer quelques vne d'icelles dans vn petit noüet de toile, & les mettre à l'extremité du bec du chapiteau, afin que par ces matieres l'eau distillante en retienne l'odeur, ou autre qualité. *Bonne odeur ou saueur és eaux distillées.*

16. Et parce que les eaux distillées par force de feu, retiennent tousiours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent apres la distillation, sera le meilleur de tenir quelque temps descouuertes les phioles ou vaisseaux ou on les voudra garder, ayant toutefois esgard que l'odeur & vne partie de leur force ne s'euapore, ou pour le plus seur, mettre leur vaisseau bien estouppé en quelque lieu froid dans arene humide, pour diminuer leur grande chaleur. Toutesfois faut noter que les eaux froides, que l'on aura distillées au bain de Marie, n'auront grand besoin d'estre ainsi descouuertes: mais plustost doiuent estre mises au Soleil dans vn vaisseau de verre non plein du tout, ou que leur vaisseau soit plongé l'espace de quarante iours dans arene chaude, afin que leur phleme & humeur plus espais soit consommé. *Pour oster l'impressiō de chaleur és eaux distillées.*

17. Si les eaux distillées deuiennent troubles, vous les clarifierez en y iettant vne goutte ou deux de vinaigre pour chacune liure d'eau. *Eaux troubles.*

Comment il faut distiller les herbes, escorces, fleurs, & racines en particulier.

Chap. LXIV.



Es eaux que l'on distille sōt de diuerses sortes & vertus, aucunes medicamenteuses, cōme l'eau rose, de sauge, de mariolaine & semblables. Autre alimenteuses, comme les restaurans, plusieurs medicamenteuses, & alimenteuses, cōme les restaurās alimenteux, ausquels l'on adiouste choses medicamēteuses: Autres sont purgatiues, cōme l'eau ou liqueur de rhubarbe, si elle estoit recente & verte: Autres sont faites pour embellir la face & mains: autres sont odorifiques, comme celles que l'on tire des aromates, & simples de bonne senteur pour lauer les mains, face & tout le corps, & encor toutes ses sortes d'eaux sont simples, ou composées. Nous parlerons premierement des simples medicamenteuses.

L'absinte autrement dit aluine, doit estre distillé au bain de Marie, pour en tirer en eau qui ait odeur & saueur d'iceluy: & pour mieux faire ne le faut distiller tout recent: mais quelque peu sec le macerer en vin premierement, puis le distiller au bain de Marie, ou sur les cendres chaudes. Ainsi sont distillées armoise, agrimoine, ozeille, & autres semblables plantes, en obseruant les choses generales cy deuant specifiées. Ainsi l'eau de coqueret est distillée, qui sert contre le calcul & grauelle, tant des reins que de la vessie. *Eau d'absinthe ou d'aluine.* *Eau de coqueret.*

L'escorce exterieure des noix communes, soit qu'elle se separe de la noix, ou non separée, se peut distiller au mois de Septembre: & l'eau qui en est extraicte, beuë en petite quantité auec la tierce partie de vinaigre, est vn certain remede contre la peste, si auant qu'en boire on se fait tirer du sang: elle est souueraine aussi pour faire gargarisme aux vlceres de la bouche: bonne pour fomenter les *Eau de noix communes.*

Eau de fueilles de noyer. lieux podagres : bonne à noircir les cheueux. L'eau qui est distillée des fueilles de noyer à la fin du mois de May, est singuliere pour desseicher & cicatriser les vlceres, si on les laue soir & matin auec vn linge moite qui aura trempé dans ceste eau.

Eau de fraises. Venin. Taches. Mois des femmes. Oeil pleurant. Pour distiller les fraises, faut les laisser pourrir dans vn vaisseau de verre en y adioustant quelque peu de sel ou de succre, puis en extraire l'eau, qui est souueraine contre le venin: comme aussi pour oster les taches, prouoquer les mois, & desseicher les yeux larmoyans: elle aura toutes ces vertus quasi admirables, si on luy mesle eau de vie.

Peste. Eau de fresne. L'escorce interieure du fresne distillée, rend vne eau singuliere contre la peste, si on la boit en esgale quantité auec eau de vie : comme trois onces de chacune principalement si on repete ce breuuage trois heures apres : bonne aussi instillée dans l'oreille pour le bruit d'icelle.

Eau de neyau de cerises. Haut mal. Les noyaux de cerises noires concassez, ou la chair seule distillez, font vne eau qui deliure entierement l'accez du haut mal aux petits enfans, incontinent qu'on leur en met dans la bouche enuiron demie once.

Eau de noix auelaine. Eau distillée de noix auelaines nouuelles, beuë le poids de deux drachmes, est vn present remede contre la cholique & tranchées : chose seure & experimentée.

Eau d'hiebles. L'eau qui est distillée de l'escorce d'hiebles ou de suzeau, beuë souuentefois euacuë les eaux des hydropiques.

Eau de bethoine. Eau de melisse. Venin. Eau de bethoine, faut piler les fueilles de bethoine & les infuser quelque téps en vin, puis distiller. L'eau de melisse & de sauge est ainsi distillée. L'eau de bethoine est singuliere pour les affections de teste, de reins & de la vessie. L'eau de melisse resiouyt les personnes, deliure des accez d'appoplexie, du haut mal, fait bonne memoire, oste la douleur des dents, rompt le calcul, guerit l'hydropisie, preserue de venin ceux qui ont aualé quelque araigne, si on en boit soudain apres.

Eau de gentiane. Peste. Eau de gentiane: Prenez quatre liures des racines recentes, ou plustost seiches, de gentiane; hachez-les menu, faites-les infuser en vin, ou seulement les en arrousez, puis les distillez, ceste eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul, tant des reins que de la vessie, pour guerir les apostumes & vlceres interieures.

Eau de Pyrethre. Douleur de dents. Eau de Pyrethre : Prenez racines de Pyrethre recentes ou seiches, hachez les menu, & les faites tremper en fort bon vin: l'eau est bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si l'on en gargarise la bouche au matin, ou quand l'on voudra.

Eau d'eufrase. Pour faire eau d'eufrase : Prenez fueilles & fleurs d'eufrase, distillez-les : l'eau qui en vient nettoye la veuë.

Eau de Nicotiane. Ainsi est distillée l'eau de Nicotiane, de laquelle auons parlé bien amplement au second liure, & a merueilleux effects contre le noli me tangere, chancres, dartres, gratelles, difficulté d'haleine & hydropisie.

Eau de veronique. Ladres. Gratelle. Ainsi est distillée la veronique, l'eau de laquelle est singuliere pour guerir les playes, gratelles, & autres affections de cuir. L'vsage de ceste eau est souueraine pour les ladres; pour les fieures pestilentes, opilations de foye & de ratte & exulcerations de poulmons. Ainsi est distillée la veluote, de laquelle auons parlé en son lieu au liure second.

Eau d'hyſope ſe doit diſtiller ſur les cendres chaudes : elle eſt excellente pour les douleurs de dents, pour prouoquer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies de poulmons. *Eau d'hyſope.*

Eau des raues: Prenez raues entieres auec leur eſcorce, ou bien l'eſcorce ſeule, vous en diſtillerez eau (principalement de l'eſcorce) qui ſera profitable pour faire vriner, & prouoquer les ſueurs. *Eau de raues fait vriner.*

Eau de limons, ou ius d'iceux profite beaucoup au calcul des reins.

Eau de fenoüil : Prenez racines & fueilles & les diſtillez, ou bien faites-les boüillir en eau, puis mettez-les toutes chaudes dans vn plat d'eſtain ou de cuyure qui ſera couuert d'vn autre plat : la liqueur qui ſera au plat de deſſus ſe doit reſeruer en vne phiole, pour mettre vne goutte ou deux dans le coin de l'œil, pour les affections d'yeux. *Eau de limons. Eau de fenoüil.*

Eau de perſil de iardin: pilez dans vn mortier les fueilles du perſil, puis diſtillez, elle nettoye l'eſtomach & conforte les reins. *Eau de perſil.*

Ainſi ſont diſtillées les eaux d'ache, de baſilic, de bugloſe, de menthe, de camomille, de ſoucy, de charbon benit, d'eſclaire, chicorée, capilli-veneris, cheurefueil, d'endiue, d'aulnée, de fumeterre, de geneſte, de lierre, queuë de cheual, de lauande, de marjolaine, de melilot, de mauues, de guimauues, de lys d'eſtang, de nielle, d'origan, de piuoine, de pauot, de parietaire, de pimprenelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de rhuë, de roſmarin, de garence, de ſauge, de ſarriette, de ſcabieuſe, de ſcolopendre, de morelle, de iombarde, de fueilles de ſaule, de ſeneçon, de thym, de boüillon blanc, de tanaiſie, de valerienne, de veruaine, de fleurs & fueilles d'ortie, tant grieche que morte, & de pluſieurs autres plantes, en obſeruant les preceptes generaux qu'auons cy deuant preſcrits. *Eau d'ache, de baſilic, de menthe, de bugloſe, &c.*

La canelle eſt ainſi diſtillée : Prenez vne liure de fine canelle, concaſſez-la legerement, & la mettez infuſer quelque temps en quatre liures d'eau roſe diſtillée, & demie liure de vin blanc fort bon: puis iettez le tout dans vn alambic de verre pour eſtre diſtillé, ou ſur les cendres chaudes, ou au bain de Marie. Telle eau eſt ſouueraine contre toutes maladies froides, principalement de l'eſtomach, de la ratte, du foye, du cerueau, de la matrice, des nerfs, meſmes pour les faillances & syncopes, pour prouoquer les mois & l'vrine retenuë, pour appaiſer les vomiſſemens, pour reprimer la malignité de toute ſorte de venin froid, & pour accouchement de femmes qui ſont en trauail d'enfant. *Eau de canelle. Mal d'eſtomach, nerfs laſſez.*

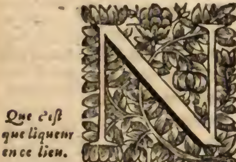
L'eau roſe eſt diſtillée, ou de roſes recentes, ou de roſes ſeiches, qui ſont ou incarnates ou blanches. La façon de la diſtiller eſt diuerſe, car aucunesfois elle eſt diſtillée par defluction tendant en bas, qu'on appelle *per deſcenſum*, à la maniere que pourrons declarer cy apres au chapitre 71. Aucunesfois elle eſt diſtillée par inſolation, comme auſſi nous dirons au lieu meſme. Quelquesfois & le plus ſouuent (comme auſſi pour le meilleur) au bain de Marie, & auant que la diſtiller eſt bon ſi les roſes ſont ſeiches, de les humecter à la vapeur de quelque eau boüillante, ou de rosée. L'eau qui eſt diſtillée de roſes rouges, eſt plus cordiale & plus corroborante : comme celles qui eſt faite de roſes blanches plus refrigerante. Dont pour diſtiller vne bonne eau de roſe, faut faire infuſer ou tremper les roſes en eau roſe diſtillée, ou bien en ſuc tiré d'icelles, & ce par l'eſpace de deux ou trois iours, ton vaiſſeau eſtant bien luté & boutché, puis les mettre en alambic de verre couuert de ſon chapiteau bien luté & accommodé de ſon recipient, & le mettre au vaiſſeau du bain de Marie. *Venin. Eau roſe. Trois façons de diſtiller les roſes.*

Eau de nafse. Eau de fleurs d'orange, appellée eau de naffe, distillée par la campane, est bonne pour faire vomir, comme aussi pour bonne senteur.

Eau de pommes sauuages. Eau de pommes sauuages, & de pommes de chesne non meures, de chastaignes, de verjus à demy meur, est vtile contre les rougeurs & citrons de la face.

Eau de suzeau, rosmarin & soucy. A la façon de l'eau rose, sont distillées les eaux de fleurs, comme de rosmarin, qui est bonne pour resiouyr: de fleurs de suzeau, qui garde le teint contre le hasle du Soleil: de fleurs de soucy, qui conforte les yeux: & autres telles.

La maniere de distiller les liqueurs. CHAP. LXV.



Que c'est que liqueur en ce lieu. Nous auons dit cy deuant que l'efficace & vertu singuliere est quasi diuine des choses qui sont distillées, à tellement rauy les esprits & estudes des hômes, que bien peu de choses se trouuent ayans quelques effets & singularitez en soy, que l'on ne sousmette à la distillation. Or i'appelle en ce passage liqueur, tout ce qui a vne cõsistẽce liquide, soit suc, soit humeur, soit excrement, ou autre telle semblable chose fluxile, comme vin, vinaigre, miel, vrine, ius d'herbes ou de fruicts: & faut pensé que l'eau qui est distillée de ius d'herbes ou de fruicts est beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruicts mesmes. Nous commencerons donc au vin distillé.

Eau de vie Vessie pour distiller eau de vie. Eau de vie est ainsi distillée. Encore que tout vin soit propre pour faire eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, esuenté ou infect, toutefois le plus fort, & plus amoureux clairet y est le meilleur, soit blanc ou rouge. Prend donc de tel vin, certaine quantité, selon la grandeur du vaisseau auquel tu distilles, qui est appellé Vessie, comme auons dit cy deuant: à sçauoir en forme, de courge droite: emplis-le de vin iusques à la tierce partie pres du goulet ou orifice, afin que les vapeurs ayent espace, puis couure-le de sa chappe ou alambic à long bec, lequel soit bien & proprement seellé de mortier de sagesse (qui est tel que l'auons descrit cy dessus) à ce que nulle vapeur ne puisse sortir hors, & ainsi faits le distiller à chaleur d'eau chaude non boüillante, ou bien à chaleur mediocre de cendres ou de sablon menu, en augmentãt tousiours de peu à peu la chaleur, & donnant garde toutesfois, que le vin ne vienne à boüillir; & afin que tu ayes eau de vie fort bonne, tu la pourras faire distiller par quatre ou cinq fois: car

Eau de vie distillée plusieurs fois. tant plus sera distillée, tant meilleure sera, comme auons ià dit. Pour la premiere distillation sera assez de tirer la dixiéme partie, à sçauoir de dix pintes de vin, vne pinte d'eau de vie, plus ou moins. Pour la seconde la moitié de ce qu'auez mis, qui seroit chopine. Pour la tierce; autre moitié, ou peu moins, qui seroit demy sextier. Tellement que plus elle sera distillée de fois, moins y en aura & mieux vaudra, & partant faut au commencement prendre grande quantité de vin, ou bien auoir plusieurs vaisseaux. Vray est que la distillation est bien faite. La quatriéme rẽdra pareille quãtité d'eau qu'elle aura receu, de laquelle aussi on se doit contenter sans la distiller d'auantage: car tant frequente distillation est de peine & de grand frais. Cependant faut obseruer qu'en chacune distillation, l'on doit diminuer la chaleur d'vn demy degré, en apres d'vn degré, pour reuenir en fin iusques au premier degré, qu'auons nommé tepide. Vray est que ie serois d'aduis que la premiere distillation fust au feu de cendres, & les autres

au bain de Marie. Cette frequente distillation sert à luy oster le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros & plus aqueux qui demeure au fond, & a coustume de sortir le dernier apres qu'il est bien digeré par frequente distillation. Au reste on cognoistra que l'eau de vie sera assez distillée par ces signes; si elle reuient à pareille quantité d'eau, si allumée ou enflambée elle se consume du tout, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau : si le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie, estant allumé ne se brusle aucunement, si vne goutte d'huile iettée là dedans va au fond, si vne goutte d'eau de vie espanduë sur la paume de la main se consomme & s'euapore bien tost, si l'ambre citrin enflambé brusle dedans l'eau de vie; si le camphre mis en eau de vie se dissout. Faut aussi noter que l'eau de vie est distillée aucunesfois de lie de vin fort bon, non aigre ny esuenté ou infect, & telle souuentefois n'est de moindre, voire de plus grande bonté que celle qui est distillée de vin : mesmes si elle est souuent distillée, elle est plus chaude & seiche, que celle que l'on distille de vin. Vray est que celle qui est tirée de vin est plus plaisante au goust, & de plus gratieuse odeur: l'eau de vie aussi est quelquesfois distillée de ceruoise, mais non tant bonne que de vin. Les vaisseaux pour distiller l'eau de vie sont diuers, à sçauoir les cendres & arenes, posant bon alambic ou retorte dedans le bain de Marie & la vessie: on la peut aussi distiller dans vn chauderon ou pot de cuyure ou d'airain fait en forme de marmite, couuert d'vn couuercle duquel sort vn canal droit, montant en haut, & courbé en angle droit qui passe par dedans vn seau plein d'eau fraische. Apres que l'eau de vie sera distillée la faudra exposer au Soleil quelque temps, pour la subtiliser de plus en plus. Ainsi peuuẽt estre distillez tous ius & liqueurs, comme sang humain, vrine, vinaigre, rosée, laict blanc & iaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. Les vertus de l'eau de vie sont infinies, elle deliure les apoplectiques & epilectiques de leur accez : tellement que ceux qui sont subiets à tels maux, en temps d'hyuer doiuent tous les matins aualler vne cueillerée d'eau de vie bien succrée, & manger vn petit morceau de pain blanc, chasse le venin, garde le vin de s'esuenter, pourrir & troublé; guerist bien tost toutes les passions froides de nerfs, muscles & membres refroidis s'ils en sont fomentez, fait mourir les vers, adoucit la douleur des dents, &c. Voyez en nos remedes secrets.

Cognoistre si l'eau de vie est assez distillée.

Eau de vie distillée, ou de vin, ou de lie, ou de ceruoise.

Vaisseau pour distiller eau de vie.

Vertu d'eau de vie.

Pour la distillation du vinaigre, faut entendre qu'il y a quelque difference entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre : car parce que le vin est de substance vaporeuse & ignée, la meilleure vertu d'iceluy gist en la premiere distillation, c'est à dire, à l'eau qui est distillée premierement : tellement que ce qui reste & demeure au vaisseau ne sent quasi que l'eau, & n'a gueres grande vertu, Au contraire, l'eau premiere de vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité (car le vinaigre n'est autre chose qu' vn vin corrompu fait aigre par putrefaction) ains la vraye acetosité & vertu d'iceluy demeure en ce qui reste audit vaisseau, apres en auoir extraict la premiere eau. Et par cela appert que ce qui reste au vin apres la distillation d'iceluy faite, doit estre appellé phlegme, comme ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre, est le phlegme du vinaigre. Parquoy pour auoir bon vinaigre par distillation apres l'auoir mis en pareille quantité qu'auons dit du vin pour faire eau de vie, dans l'alambic, faut laisser distiller le phlegme, c'est à dire, l'humeur aqueux, & le mettre à part en quelque vaisseau separé; puis quand le

Vinaigre distillé.
Difference entre l'eau de vie & le vinaigre quant à la distillation.
Vinaigre qu'est-ce.

vinaigre sera consommé iusques à la tierce ou quarte partie, & que l'on sentira au gouster que l'acetosité viendra, sera bon la mettre à part pour s'en seruir aux infusions, puis augmenter quelque peu le feu, & ainsi continuer la distillation iusques à ce que l'eau commence à roussir, & à auoir la consistance de miel, ou de poix, & alors on la pourra mettre à part pour en vser, non pas en medecine: mais bien és choses metalliques & corrosiues. Car cette eau qui distille la troisiéme; sent comme vne adustion, & est appellée la matiere sanguine de vinaigre. Le vinaigre est distillé commodément en mesme vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres ou arenes chaudes, plustost qu'au bain de Marie, ainsi distillerez le vinaigre rosat, de suzeau, de cloux de giroffle, & autres. Le vinaigre distillé est propre à dissoudre choses dures & metalliques, comme perles, coral, coquille d'œuf, cristal, esmeraude. Toutesfois l'or & l'argent n'y peuuent estre dissouts. Cela est cause que quand les Alkemistes veulent distiller quelque metail ou pierres pour on tirer l'huile; ont coustume de dissoudre leurs matieres en vinaigre ou vrine distillée.

Vaisseaux pour distiller vinaigre.

Vertu de vinaigre distillé.

Eau salée ou marine.

L'eau salée ou marine est renduë douce par ce moyen: Emplissez vn pot d'eau salée, faites la boüillir pres le feu, puis distillez par alambic comme l'eau rose, & le sel demeurera au fond. C'est le moyen que l'on doit tenir pour sçauoir quel metail domine aux eaux minerales.

Miel distillé.

Coulourer cheueux & poils.

La manieres de distiller le miel est telle: Apres que le miel est fort bien purifié, mets-le en petite quantité dans l'alambic (car en plus grande quantité il s'enfleroit dés que sentiroit la chaleur) distille-le au bain de Marie à chaleur tepide; l'eau qui sortira la premiere est le phlegme qui se pourra garder à part, pour coulourer & allonger la barbe & cheueux. En apres augmentant vn peu la chaleur, sortira eau citrine, & comme dorée, laquelle pourras garder en autre vaisseau, ayant vertu de mondifier les playes, tant superficielles que profondes: continuant la distillation, sortira autre eau fort coulourée & plus rouge que l'autre: & lors pour mieux faire, sera bon changer de chaleur d'eau, à chaleur de cendres ou d'arenes, c'est à dire, qu'il faudra enseuelir l'alambic parmy cendres ou arenes, iusques pres de son orifice, & qu'entre le feu & l'alambic il y ait comme l'espaisseur de deux ou trois pouces de plat, en augmentant le plus fort que deuant, par ce moyen sortira eau plus visqueuse que les autres que l'on pourra appeller huile de miel. Ainsi pourras distiller terebenthine & autres telles liqueurs crasses & visqueuses. Vray est pour distiller telles liqueurs crasses, seroit le meilleur les distiller dans la retorte, plustost qu'au bain de Marie, ainsi que nous dirons à la distillation des huiles.

Terebenthine distillée.

Sang de bouc distillé.

Pour distiller sang de bouc: Prenez sang de bouc encor ieune & bien nourry, nó le sang qui fluera le premier ou le dernier du corps du bouc qu'aurez decollé, mais celuy qui sortira le milieu: laissez-le reposer quelque temps, & iettez hors l'eau qui nagera par dessus, puis auec vne dixiéme & douziéme partie de sel, agitez le longtemps & bien fort: cela fait enfermez dans vn vaisseau bien estouppé & bien luté, que vous enseuelirez dans fumier de cheual l'espace de quarante iours puis distillez le plusieurs fois, en iettãt tousiours sur le marc l'eau que vous aurez distillée. Apres la quatriéme ou cinquiéme distillation vous aurez vn eau admirable, laquelle sera encore meilleure, si apres la distillation elle demeure derechef quarante iours dans fien de cheual. Telle eau est singuliere pour rompre le calcul.

Calcul.

Sang humain distillé.

L'on diſtille de meſme façon ſang humain pris d'vn ieune homme bien diſpos, bien ſain, de l'aage de vingt ans ou enuiron, bien habitué & bien nourry, pour faire comme reſtaurants aux corps extenuez, tabides & hectiques; meſmement pour les gouttes & defluxions ſur les iointures, ſi les lieux malades en ſont fomentez. Combien que ie n'approuue pas beaucoup que pour cet affaire l'on diſtille ſang humain, veu que c'eſt choſe indigne & contre la religion Chreſtienne, & qu'auſſi en ſi grand nombre d'autre remedes l'on s'en peut facilement paſſer. Voyez nos remedes ſecrets.

Sang de canard diſtillé. Le ſang de canard eſt ainſi diſtillé contre le venin ainſi peut eſtre diſtillé le ſang de teſſon, veau, liévre.

Laict diſtillé. L'on peut diſtiller le laict de meſme façon que l'eau de vie. L'on dit qu'au pays de Tartarie le laict diſtillé enyure; il faut donc que tel laict ſoit gras, quel eſt le laict de iument. *Vertu du laict diſtillé.* Aucuns medecins tiennent que le laict diſtillé eſt bon contre la iauniſſe, meſme contre la fiévre quarte ſi on le diſtille auec pareille quantité de vin.

Laict de chévre diſtillé. On diſtille ſouuentesfois le laict de chévre pour ſeruir & nettoyer les vlceres des reins & veſſie, à quoy le laict ſera de plus grande efficace, ſi la chéure eſt nourrie la pluſpart de pimprenelle.

Fiente d'homme diſtillée. La fiente d'hõme eſt diſtillée par alambic de verre, à la façon de l'eau de vie: l'eau qui en eſt diſtillée (principalement de fiente d'homme rouge ou rouſſeau eſt ſouueraine pour guerir & cicatricer les *Vlceres profondes.* vlceres profondes, cauerneuſes, vieilles & difficiles à curer: & pour oſter les tayes des yeux. Priſe en breuuage, deliure du haut mal, meſmement ſi leur teſte en eſt frottée, du calcul des reins, *Morſure de chien enragé.* & de la veſſie, de l'hydropiſie: & profit beaucoup à ceux qui ſont mords de chien enragé, ou d'autres beſtes venimeuſes. *Donner bonne odeur à l'eau diſtillée.* Toutesfois parce que telle eau ſimplement & ſans autre mixtion diſtillée, retient l'odeur de tel excrement, ſera bon pour luy donner quelque bonne ſenteur, mettre au bec du chapiteau vn petit noüet de muſc, ou frotter le dedans du chapiteau auec muſc, ou autres ſemblables bonnes odeurs.

Eau de fiente de vache & de pigeon. Ainſi tu pourras diſtiller la fiente de vache, & celle de pigeon, de laquelle l'eau diſtillée eſt bonne pour comminuer le calcul.

Comme il faut diſtiller les animaux, ou partie d'iceux.

CHAP. LXVI.

Diſtiller les animaux. Pour diſtiller le corps de quelque beſte, la faut premierement ſuffoquer, afin qu'il n'en ſorte ſang aucun, puis en oſter toute la graiſſe (s'il y en a) & les entrailles, puis hacher menu la chair, & ietter par deſſus vne dixiéme ou douziéme partie de ſel, & l'ainſi diſtiller au bain de Marie, ou ſur cẽdres chaudes à la façõ de roſes: *Eau de cygoigne.* ainſi eſt diſtillée la cygoigne ieune, tendre, & qui n'a encor volé, laquelle on doit premieremẽt euicerer & farcir d'vne once de cãphre, & vne drachme d'ambre: l'eau qui en vient eſt excellẽte pour faire liniments, & fomentations és paralyſies & conuulſiõs. *Eau de pie, grenoüille, & limaçons.* Ainſi eſt diſtillée la pie, la grenoüille, les limaçons, les fourmis, le foye & poulmon de veau, de renard, & autres ſemblables

bestes : combien que sans vser de ceste si longue preparation on les peut distiller sur le champ,à la mesme façon des autres eaux,comme nous dirons tantost en la distillation des restaurans.

Eau d'arondelle. Eau d'arondelle:Prenez arondelle le poix de six onces, castoreum vne once, qu'ils trempent toute nuict en eau, & mis dans l'alambic, soient distillées:ceste eau est singuliere pour se preseruer du mal caduc, si on en vse deux cueillerées vne fois le mois au matin à ieun.

Eau de chairs. Les chairs des bestes sont de ceste façon distillées:Hachez menu les chairs,incorporez & broyez-les auec la dixiéme partie de sel commun, puis mettez-les dans vn vaisseau en façon de courge bien estouppé, qu'enseuelirez dans terre, entouré de chaux viue, & fien de cheual à demy pourry, pour estre là dedans digerées l'espace d'vn mois ou enuirõ,durant lequel temps,arrouserez souuent la chaux viue & le fien d'eau tiede, pour y exciter chaleur,& renouuellerez la chaux & le fien trois ou quatre fois la semaine:car faut penser que par defaut de chaleur les chairs se pourroient pourrir au lieu de digerer. Et apres qu'elles auront esté assez suffisamment digerées (ce que l'on cognoistra par la separation de la plus grosse matiere d'auec la subtile) on tirera le vaisseau du fumier lequel on couurira d'vne chappe ayant le bec bien luté, & fera l'on distiller la matiere sur le bain de Marie,par plusieurs fois, en remettant tousiours l'eau distillée sur le marc,& apres la cinquiéme distillation, on reseruera l'eau : si d'auãture on ne la veut encore circuler,pour luy acquerir quasi vne quinte essence.

Eau d'œuf. Les œufs tant blanc que iaunes sont ainsi distillez:& ne les faut laisser digerer sous le fien,que cinq ou six iours pour le plus.

Les eaux ainsi distillées sont plus que restaurants, ayans vertu de substantier le corps & les membres,comme vray chair ou viande.

Comme on doit distiller les restaurans.

Chap. LXVII.

Restaurans. Restaurans sont preparez en diuerses façons, toutesfois la plus frequente & meilleure est telle.

Mortier de sagesse. Prenez chairs de veau, ou de cheureau, ou de mouton, decouppées & hachées le plus menu *qu'il sera possible*, ou bien prenez chair musculeuses, que l'on appelle blancs de poulets,chappons,poules grasses,& bien charnuës,bien venées,& lassées, aussi hachée menu & decouppées : adioustez pieds de veau,pieces d'or ou plustost lames d'orfeur tẽdres & deliée, mettez le tout dans alambic de verre bien luté auec mortier fait de farine, blanc d'œuf,& bien peu de mastic:dans cest alambic ietterez (pour donner grace à la distillation, & mitiguer quelque peu de chaleur que luy acquiert le feu) vne demie poignée d'orge mondé, vne poignée de roses rouges seiches,ou recentes, qui auront trempé premierement en ius de grenades ou eau rose,quelque peu de canelle:disposez le tout dans l'alambic comme par petits licts, espandez par dessus poudre electuaire, diamarguariton froid, ou de gemmis,& bien peu de coriandre preparée & subtilement puluerisée pour dissiper les vents. Si on veut faire medecinal de restaurant, on pourra adiouster choses qui seruiront à la maladie & affections vrgentes, comme racines

& herbes capitales pour les affections de teste, qu'elles sont betoine, pouliot, stechas, origan, sauge, & autres semblables, pour les affections des reins, racines & plantes propres pour rompre le calcul, pour le haut mal, semence de pioine, guy de chesne ; pour la fieure quarte, polypode, sculopendre, & racines de tamaris; pour les affections veneriennes, racines de gentiane, de campane & bois de gayac, & ainsi des autres : toutesfois me semble que seroit bien le meilleur de mesler les poudres cordiales parmy les autres matieres, de crainte que leur vertu qui est tenuë, subtile & fort odorante, ne se vint à euaporer par l'ardeur du feu, ains vaudroit beaucoup mieux couler la distillation par vn linge fort net, au fond duquel les poudres cordiales seroient; l'on peut aussi adiouster quantité de theriaque, mesmes quelques conserues selon l'occasion qui se presentera. Les matieres ainsi disposées seront distillées par alambic de verre bien luté, comme auons dit, mais au bain de Marie, ou sur cendres, sablon, ou arenes chaudes: car par ce moyen la distillation retiendra moins de chaleur du feu. Sera bon auant que les chairs soient mises dans l'alambic pour estre distillées, qu'elles ayent boüilli d'vn boüillon ou deux, dans vn pot de terre neuf, pour leur oster le plus gros excrement. Faut encore se souuenir que si l'on veut mettre or dans cette distillation, vaut mieux y mettre petites fueilles ou lames tenuës d'or que pieces entieres, parce que l'or entier à raison de sa solidité ne se consume que fort peu & à grand' peine. Ce restaurant est appellé diuin, & doit estre presenté au malade quelque peu tiede.

Autre façon de restaurant à la mode des Italiens: Prenez vn chappon ou vne bonne poule, qui n'ait encore fait ses œufs, soit plumé tout vif, afin que le sang soit esmeu & espandu par tout le corps, apres qu'il sera plumé vuidez-le, & luy ostez seulement ses boyaux, puis pilez-le tout entier auec ses os dans vn mortier: adioustez-y autant de moëlle de porc frais, qu'il y ait de chair pilée, pilez le tout ensemble auec vne poignée de scabieuse verte ou seiche, & le poids d'vn escu de fueilles d'or, laissez le tout reposer vne nuict entiere, puis faites distiller dans alambic, en adioustant trois liures de fort bon vin & meur. *Restaurant diuin*

Autre façon de restaurant : faites boüillir vn chappon ou autre telle piece de volaille entiere, auec bourrache, buglose, scariole, endiue, laictuë, ou autres semblables herbes qui seront necessaires pour la maladie, & apres qu'elle aura boüilly, iusqu'à estre comme pourrie de cuire : prenez le broüet ou chaudeau, & le mettez dans l'alambic, puis iettez la dedans les chairs cruës des perdrix, poulets, ou les autres telles volailles qu'aurez haché & decouppé menu, & y adioustez les autres matieres que cognoistrez estre necessaires à la maladie presente, comme conserue de rose, de buglose, raisins de damas, poudres des electuaires de gemmis, aromaticum rosatum & choses semblable, puis faites vostre distillation ainsi que dessus. *Autres restaurant*

Aucuns ne font restaurans que de chairs de chappons : les plus vieils qu'ils peuuent trouuer, lesquels ils estouffent & ne deplument point en eau chaude: mais leur arrachent plumes apres plumes, puis leur ostent les entrailles & hachent menu, adioustent fleurs ou conserue de buglose, bourrache, raisins de damas, orge mondé entier, semence de coriandre, perles, poudre de del aictuaire, diarhodon ou d'vn autre semblable, fueilles d'or, d'istillent le tout ensemble, & en font vser aux malades, femmes accouchées & vieillards. *Autres restaurant.*

Pour faire vne partie de restaurant plus subitement, & qui ne sera de si grand

Restaurant fait soudainement.

trais, ny de tant de peine, hachez menu les chairs à la façon qu'auons dit cy dessus, mettez-les dedans vne phiole ou bouteille de vetre assez capable, de sorte que tous les morceaux de chairs soient enfilez de fil double, & tiennent l'vn de l'autre, & que le fil double qui les contient soit hors la bouteille, qui doit estre bien estouppée par dessus, auec vn linge ou cotton trempé en mixtion faite de blanc d'œuf & farine d'orge; mettez ceste bouteille dans vn chauderon plein d'eau qui boüillira à petit feu, & l'y laissez quatre heures, plus ou moins, iusques à tant qu'vne bonne partie de la chair soit conuertie en humeur: faites que la bouteille soit dans l'eau iusques au col, & qu'elle ne touche au fond du chauderon, bien appuyée de toutes parts, afin qu'elle ne vacile. Les quatres heures passée diminuez le feu tout doucement, afin que la bouteille se rafraischisse lentement, laquelle si vous ostez toute chaude de l'eau, elle se rompra incontinent, puis destouppez la bouteille auec eau tiede, si ne pouuez autrement, & en tirez le fil & les chairs tout doucement, en sorte que l'eau demeure seule: coulez cet eau en façon d'hypocras, puis l'aromatisez auec succre & canelle, pour donner à boire aux malades extenuez. Vous pourrez selon ceste forme, faire restaurans tels qu'il vous plaira, plus ou moins chers, plus ou moins delicats & plaisans, plus ou moins medicamenteux, comme l'occasion le pourra requerir.

Maniere de distiller eaux composées.

Chap. LXVIII.

Eaux composées. Trois sortes d'eaux communes.



Es eaux sont distillées, non seulement d'vne seule ou simple plante, liqueur & autres matieres: mais aussi de plusieurs meslées ensemble: & telles eaux nous appellons eaux composée, à raison de la mixtion de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes: les vnes sont medecinales, les autres odorantes, les autres seruent és fards & ornement du corps. Nous parlerons des medecinales premierement, puis des autres.

Eau de sauge composée.

Eau de sauge composée: prenez esgale partie de sauge & de pouliot, pilez-les en vn mortier & les distillez. Ceste eau oste le mal de ventre & appaise les gouttes froides, si on en boit auec petite quantité de castoreum.

Eau de raues composée, grauelle.

Eau de raues composées: Prenez raues, ou domestiques, ou sauuages, ou toutes les deux ensemble, racine d'ache & de persil, semence d'anis, faites le tout infuser en vin blanc ou vinaigre, & distillez eau qui sera bonne contre la grauelle.

Eau d'Angelique composée. Haud mal.

Eau d'Angelique: Prenez esgale partie d'Angelique, tant racines que fueilles: (mais principalement racines) & fleurs de lauandes: infusez les en vin, il en distillera vne eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueillerées.

Eau de chelidoine composée. Taye & rougeur des yeux.

Eau de chelidoine: Cueillez au commencement du mois de May fueilles de chelidoine, verueine, rhuë, fenoüil, pilez-les & en tirez de chacune trois onces de suc que meslerez ensemble, adioustez-y quelques boutons de roses, trois onces de succre candy, quatre onces de fort bonne tuthie & autant de sang de dragon, distillez le tout par alambic, ceste eau oste les rougeurs & tayes des yeux.

Eau de vigne.

Eau de vigne: Prenez eau qui distille des seps de vigne alors qu'on la taille,

qui est au Printemps, distillez là auec pareille quantité de miel, ceste eau guerit les demangeaisons, chaleurs & rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne sans estre distillée.

Eau de roses: Prenez roses trois parties de fenoüil, rhuë de chacune vne partie hachez les menu, & les meslez fort bien ensemble, puis les distillez, & faites que l'eau qui en distillera tombe en vn vaisseau, auquel y ait vne poignée des herbes dessusdites: telle eau contregarde la veuë, si on en laue les yeux en Esté. *Eau rose composée.*

L'eau d'eufrase. Prenez chelidoine, fenoüil, rhuë, eufrase, veruaines, roses rouges de chacune demie liure: cloux de giroffle, poyure long, de chacun deux onces: concassez le tout, & le distillez par alambic de verre; telle eau est singuliere pour la veuë debile. *Contregarder la veuë* *Eau d'eufrase composée.*

Eau de rosmarin: Prenez eau de vie distillée de vin blanc: eau distillée de rosmarin & de sauge, de chacune cinq liures: succre deux liures: là dedans faites infuser huit iours durant, sauge & fleurs de rosmarin, de chacun deux onces, passez, coulez, & reseruez l'eau pour guerir les fistules des yeux. *Eau de rosmarin.* *Fistules d'yeux.*

Eau de theriaque; Distillez dans vn alambic de verre de la theriaque auec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre: telle est eau souueraine pour toucher les vlceres & erosions de la bouche, principalement si on y dissout bien peu de bol armene. *Eau theriacale.* *Vlceres de la bouche.*

Autre eau de theriaque: Prenez theriaque vieille, vne liure, racines d'enula campana, de gentiane, de souchet, de tormentille, de chacune vne once, chardon benit demie once, conserue de buglose, bourrache, de rosmarin, de chacune vne once: faites le tout tremper ensemble en trois liures de vin blanc, liure & demie d'eau de cisterne, & deux liures d'eau rose, distillez par alambic. *Eau theriacale.*

Eau de clou de giroffle: Prenez esgale partie de clou de giroffle, gingembre, fleurs de rosmarin: faites les infuser en vin fort bon l'espace de huit iours, distillez le tout: ceste eau conforte l'estomach, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les personnes grasses, ou rend grasses les maigres, si on la mesle auec succre. *Eau de cloux de giroffle.* *Douleur d'estomach & de ventre.*

Eau de saxifrage: Prenez ius de saxifrage deux liures, ius de l'herbe aux perles, de persil, d'anis, & de bardane, de chacune demie liure: vinaigre blanc huit onces, distillez le tout: ceste eau beuë au matin comminuë le calcul. *Eau de saxifrage.* *Calcul.*

Eau d'arondelles: Prenez arondelles, & les desseichez au four, faites en poudre: meslez la auec bien peu de castoreum & bien peu de vinaigre, distillez le tout, ceste eau guerit du haut mal, si on en boit par quatre matinées. *Eau d'arondelles.*

Eau de l'herbe de queuë de cheual: Prenez queuë de cheual, plantain, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauues, reglisse ratissé, de chacune vne once, demie once de bol armene, semence de courge & de concombre, de chacune trois drachmes, semence de pauot blanc six drachmes, semence de coins demie once: faites le tout infuser en mesgue de laict de cheure l'espace de deux iours, puis en distillez eau qui seruira pour les vlceres des reins, & de la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin. *Eau de l'herbe de queuë de cheual.* *Vlceres des reins.*

Eau de flambes: Prenez esgale partie de flambes, d'hyssope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laissez ainsi quelque temps, puis les distillez: ceste eau prouoque les mois aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans. *Eau de flambes.*

Eau de pimprenelle: Prenez semence de pimprenelle, persil, ache, fueilles & racines de bardane & d'ache: egale partie d'vn chacun, pilez le tout ensemble, puis *Eau de pimprenelle.*

adiouſtez ſang de dragon vne once;& bien peu de bon vinaigre, laiſſez le tout tremper enſemble quelque temps, puis le diſtillez: ceſte eau à vne vertu merueilleuſe pour la pierre & grauelle.

Pierre & grauelle. Eau pour la grauelle

Eau ſinguliere pour la grauelle, dont vſoit auec heureuſe iſſuë feu Monſieur de Tillet: Prenez racines & de perſil de fenoüil, bien nettoyées & deliurées de leur cœur; de chacune quatre poignées, faites les boüillir en douze pintes d'eau de riuiere: quand ſeront à demy cuites, adiouſtez tendrons de mauues, guimauues & violettes de Mars, chriſte-marine, de chacune quatre poignées, faites le tout boüillir à la conſomption de la moitié, puis paſſez par vne ſeruiette blanche; faites cela diſtiller dans alambic de verre, adiouſtant deux liures de terebenthine de Veniſe.

Eaux pour les yeux

Eau ſinguliere pour les yeux: Prenez chelidoine, veruaine, bethoine, euphraſe, rhuë, fenoüil, toutes recentes, de chacune deux poignées: pilez enſemble en les arrouſant d'vne demie liure de vin blanc, exprimez-en le ſuc, dans lequel par apres ferez tremper poyure, gingembre, puluериſez de chacune demie once, ſaffran trois drachmes, myrrhe, aloës, ſarcocolle de chacun vne once: miel fort bon vne liure: faites le tout diſtiller dans alambic de verre à petit feu, & en reſeruez l'eau pour la taye des yeux.

Eau imperialle.

Prenez quatre onces d'eſcorce d'oranges deſſeichée à l'ombre du Soleil l'eſpace de ſix iours, noix muſcades, & cloux de giroffles reduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces: faites tremper dedans vne phiole de verre leſdites poudres aromatiques en eau roſe l'eſpace de dix-ſept iours au Soleil, puis iettez par deſſus leſdites poudres, l'eſcorce d'orange, laquelle y laiſſerez tremper l'eſpace de quelque temps. En apres prenez vne liure de roſes rouges recentes, cueillies deux iours auparauant: demie liure de racine de ſouchet, fueilles de roſmarin, d'yſſope, de meliſſe, de roſes de buiſſon de chacun deux poignées, fueilles de laurier vne poignée: mettez tout cela ſeicher au Soleil l'eſpace de deux heures, puis les faites tremper en eau roſe l'eſpace de trois heures, ce fait diſpoſez tous ces matereaux dans l'alambic de ceſte façon. Au fond d'iceluy alambic, faites vn lict d'vne liure de roſes rouges recétes: vn ſecond lict des poudres aromatiques & eſcorce d'oranges; vn troiſiéme des fleurs de viollettes de Mars: le quatriéme & dernier lict des herbes ſuſdites, faites le tout diſtiller au bain de Marie lentement. A l'eau qui ſera diſtillée adiouſtez deux liures d'eau roſe ou enuiron à proportion en tierce ou quatre partie d'icelle eau diſtillée. Ceſte eau prinſe au matin le poids d'vne drachme, tient le corps ſain, diſpos & le fait raieunir: eſt ſinguliere pour la douleur de teſte, des dents, de ventre, tranchées: pour la paralyſie, conuulſion, appoplexie, faillances & autres telles maladies froides: C'eſt l'eau qui eſt tant eſtimée en la Cour des Roys, Princes, & enuers les grandes Dames.

Eau alumineuſe.

Eau alumineuſe: Prenez verjus, jus de plantain, jus de pourpier, de chacun vne liure, ſept blancs d'œufs, dix onces d'alun de roche, meſlez & diſtillez par alambic. Autrement prenez plantain, pourpier, ozeille, courges, morelles, verjus de chacun vne poignée, pillez le tout groſſement, meſlez dix ou douze blancs d'œufs: mettez le tout diſtiller dans alambic de verre, ou de terre, en meſlant parmy vne demie liure d'alun licts ſur licts: ceſte eau eſt bonne aux chancres, à rougeur du viſage, aux vlceres, en y appliquant linges trempez.

Eau purgatiue.

L'on peut auſſi diſtiller eaux purgatiues, en faiſant infuſer les medicamens purgatifs

purgatifs, tant ſimples que compoſez, les plus recens que l'on pourra en eau de vie, ou vin, ou laict, ou meſgue de laict, ou eaux diſtillées, ou decoctions conuenantes, & telles eaux auront ſemblables vertus que les medicamens purgatifs, ainſi tu pourras diſtiller le catholicon, le diaphenicon, la confection hamech, le lectuaire de ſucco oſarum, ainſi tu diſtilleras la rhubarbe, l'agaric, l'elebore la ſcammonée, & autres tels purgatifs recens.

Catholico Diapheni-con diſtillez. Eau de rhubarbe diſtilée.

La maniere de diſtiller la rhubarbe peut eſtre telle : Prenez vne quantité de rhubarbe recente & verde, ſoit vne liure ou demie, plus ou moins, mettez la par petits morceaux, ou la puluериſez aſſez groſſement, iettez par deſſus ius de bugloſe & de bourrache, de chacun deux liures pour vne rhubarbe : laiſſez le tout tremper l'eſpace de vingt quatre heures ſur les cendres chaudes, puis la diſtillez en alambic de verre, au bain de Marie.

Ceſte diſtillation des medicamens purgatifs, eſt pour gens delicats, & qui ne peuuent ſentir l'odeur des medecines.

Deux eaux odorantes en particulier. CHAP. LXIX.

Les eaux odorantes ſeruent pour lauer les mains, la face, les cheueux de la teſte, & poils de la barbe : pour faire ſentir bon les linges, veſtemens, gans & autres telles choſes.

Eaux odorantes.

Eau de lauande : Prenez fleurs de lauande recentes ou ſeiches, arrouſez les, ou infuſez-les auec eau roſe, ou vin ou eau de vie, puis les diſtillez. L'eau en ſera plus odorante, ſi vous faites ſeicher les fleurs au Soleil dans vne phiole de verre bien eſtoupée, puis iettez par deſſus vin blanc : & au defaut de la diſtiller, ſi vous en voulez auoir ſubitement qui repreſente l'odeur d'eau de lauande iettez vne goutte ou deux d'huile d'aſpic, en aſſez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout enſemble dans vne bouteille ou phiole de verre, qui ait le col eſtroit, ceſte eau encore qu'elle ne ſoit diſtillée, ne laiſſe toutefois d'auoir ſa vertu odoriferante.

Eau de lauande.

Eau de cloux de giroffle : Prenez deux onces de cloux de giroffle bien concaſſez, mettez-les tremper en liure & demie d'eau roſe l'eſpace de vingt quatre heures, puis les diſtillez au bain de Marie.

Eau de cloux de giroffle.

Eau de ſenteurs : Prenez baſilic, mente, mariolaine, racine de flambes, hyſſope, ſarriette, ſauge, meliſſe, lauande, roſmarin, de chacune vne poignée : cloux de giroffle, & canelle, noix muſcade, de chacun demie once, trois ou quatre citrons mis par roüelles aſſez eſpaiſſes, faites le tout tremper en ſuffiſante quantité d'eau roſe, l'eſpace de trois iours, puis diſtillez le tout au bain de Marie, à petit feu : la diſtillation faite adiouſtez vn ſcrupule de muſc.

Eau de ſenteurs.

Eau de roſe muſquée : Prenez boutons de roſes, oſtez-en le blanc, diſpoſez les dans l'alambic, au milieu duquel ſur vos roſes mettez vn petit noüet de muſc, & ainſi les diſtillez.

Eau roſe muſquée.

Eau d'aſpic : Prenez aſpic auant que la fleur ſoit eſpanouye, & en oſtez tout le bois : faites vn lict dans vne chappelle ou alambic, puis par deſſus vn autre lict de roſes preſque eſpanoüies, & y mettez vne douzaine de cloux de giroffle : & ſi n'auez aſpic, mettez-y de la lauande, faites la diſtiller à feu moderé le moins que luy pourrez donner d'air, & quand la diſtillation ſera quaſi paracheuée, arrouſez les matieres d'vn peu de vin blanc fort bon, acheuez voſtre diſtillation,

Eau d'aſpic.

gardez l'eau en phioles bien estouppées.

Eau de damas. Eau de damas : Prenez deux poignées & demie de roses rouges, fleurs de rosmarin, de lauande, d'aspic, de chacun vne petite poignée : brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menuë sauge, pouliot, mariolaine, de chacun vne poignée, faites le tout tremper en vin blanc l'espace de vingt quatre heures, puis mettez-le dans l'alambic, l'arrousant de fort bon vin blanc, espandez par dessus la poudre qui s'ensuit : Prenez once & demie de cloux de girofle bien choisis, vn once de muguette, benjoin, stirax, calamite de chacun deux drachme, faites poudre : L'eau qui sera distillée doit estre gardée dans vn vaisseau bien estouppé.

Eau de myrrhe. L'on fait aussi eau fort odorante de myrrhe claire, recente & gommeuse, diuisée par petits morceaux, & mise tremper en ius de roses six fois autant que de myrrhe : la distillation doit estre faite sur les cendres chaudes à petit feu lequel si augmentez viendra l'huile auec l'eau. Telle eau mise d'vne seule goutte en cent d'eau de puits ou fontaine, la rend tres odorante.

Eau rose musquée. Distiller per ascensum. Eau de rose musquée: Prenez vaisseau de verre en façon d'vrinal, à sçauoir large au dessous & estroit dessus, auquel mettez douze grains de musc ou plus, & l'estouppez auec bon parchemin, exposez-le au Soleil par quatre ou cinq iours, puis ayez vn autre vaisseau de la façon du premier, lequel emplirez de roses bien peu seiches & pilées : estouppez le vaisseau d'vn drap de lin assez clair, ou d'estamine, puis mettez la gueulle du vaisseau ou sont les roses dedans la gueulle de l'autre ou est le musc: lutez-les bien ensemble, & ainsi les exposez au Soleil, de façon que celuy des roses soit dessus celuy de musc, en quelque fenestre ou autre part où aura grande chaleur du Soleil, par ce moyen distillera vne eau sur ledit musc, propre pour en vser seule, ou meslée auec d'autre. Autrement : Prenez vingt grains de musc, noix muscade, cloux de girofle, galange, spiquenard, graine de Paradis, macis, canelle: de chacune vne once: pilez le tout: & mettez dans l'alambic auec liure & demie d'eau rose, laissez l'y quatre ou cinq iours, puis distillez.

Eau d'oranges. Eau d'oranges : Prenez escorces d'oranges & de citrons verds, de chacun demie once, cloux de girofle cinq ou six, fleur d'aspic ou de lauande nouuellement cueillies six onces, faites infuser le tout ensemble en six liures d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq iours, puis le distillez.

Eau de nasse. Eau de naffe: Prenez fleurs d'oranges, faites-les distiller en alambic de verre, ou de terre cuite vitré, à petit feu : vous y pourrez adiouster fleurs de citrons si voulez. L'eau doit estre reseruée en bouteilles de verre couuertes de nattes deliées & bien estouppées.

Eau de nasse contrefaite. Eau de naffe contrefaite : Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que pourrez trouue, ostez le iaune, faites-en vn lict dans vostre chappelle, & par dessus vn autre lict de fleurs de lys, puis vn autre de roses, puis vn lict de fleurs de lauande, en apres vn autre lict de roses, & entre chacun desdits licts semez-y du clou de girofle concassé, & au milieu de tous faites vne fossette, en laquelle mettez quelques grains de musc ou ciuette, ou d'ambregris, ou d'autre sorte de parfum, puis faites-le distiller à petit feu : reseruez l'eau en petites bouteilles couuertes de nattes deliées, & bien estouppées.

Eau de senteur. Autre eau de senteur: Prenez mariolaine, thym, lauande, rosmarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillet, sarriette, escorce d'oranges, faites

le tout tremper en vin blanc tant qu'il passe par dessus lesdites herbes, puis les distillez en alambic par deux ou trois fois : gardez l'eau en bouteilles bien estouppées,& le marc pour faire parfums.

La façon de distiller eau pour les fards. CHAP. LXX.



Açoit que la bonne mesnagere ne doiue estre beaucoup soigneuse des fards & ornemét du corps,d'autát que toute son estude se doit du tout appliquer à l'entretenemét & augmétation de son mesnage,plustost qu'à se polir & farder : toutesfois ie ne veux qu'elle soit ignorante de la maniere de distiller les eaux pour les fards,non pas pour les couertir à só visage: mais pour tirer quelque profit de la vente qu'elle en pourra faire aux grands Seigneurs & Dames, & toutes autres personnes qui sont curieuses de se farder. Or telles eaux en general seruent à trois vsages:L'vn est polit, & tenir net le cuir, tant de la face que des autres parties du corps;l'autre à teindre les cheueux & poils de la barbe; le tiers pour blanchir les dents.Et au nombre d'icelles les vnes sont simples,comme l'eau de fleurs de febues,de fraises,d'eau de vigne,de la rosée, de laict de chévre,de laict d'asnesse,de blanc d'œuf,de fleur de lys,de serpentaire,de pieds de veau:les autres sont composées de plusieurs ingrediens, comme tu cognoistras par le bref recueil que nous en ferons. *Eau pour les fards.* *Trois vsages des eaux pour les fards.*

Eau de fraises: Prenez fraises meures, mettez-les pourrir quelque temps dans vn vaisseau de verre,en y adioustant quelque peu de sel ou de succre,puis les distillez. Cette eau nettoyera les taches du visage, les macules de l'œil causées d'humeur froid ou chaud:elle sera de plus grande vertu si vous faites infuser les fraises en eau de vie auant que les distiller. *Eau de fraises.*

Eau de fleurs de febues : Prenez fleurs de febues,faites-les infuser vn iour ou deux en vin blanc,dans vne phiole de verre au Soleil,puis les distiller: cette eau oste les taches du visage si on s'en laue soir & matin. *Eau de fleurs de febues.*

La racine de serpentaire grande distillée,rend vne eau singuliere pour oster les vestiges & marques de verole : autant en fait l'eau distillée des racines de couleuures,de flambes,de pain de pourceau,de coq,d'angelique,de campane,de raues,de concombres sauuages,d'oignons blancs,de gentiane, de cappres,de lys, de garence,autrement dite *Rubia* des Latins, d'orchanette, de quintefueille, de pieds de corbin,de chardon à bonnetier,& de plusieurs autres herbes. *Eau de serpentaire.*

Eau de gayac : Prenez gayac,& le mettez par petites pieces, faites-le tremper quelque temps en decoction de gayac, & tierce partie de vin blanc,puis distillez-les en alambic de verre : l'eau qui en distillera est singuliere pour oster toutes taches du visage, principalement si l'on adiouste à la distillation quelques racines de lys. *Eau de gayac.*

Eau distillée d'esgale quantité de fueilles de pesches & de saules oste les rougeurs & rubis de la face. *Eau de pesches & de saules.*

Eau distillée d'esgale quantité de blancs d'œufs, & de ius de limons rend la face bien belle & bien nette. Au lieu de cette eau si tu n'as la commodité de la distiller, tu prendras sept ou huict limons ou citrons, que tu coupperas en quatre,puis les mettras infuser en vin blanc au Soleil. *Eau de blancs d'œufs.*

Autre eau : Prenez six onces de la mie de pain blanc, faites-les infuser en

Eau de mie de pain. deux liures de laict de chéure ou d'asnesse, meslez-les diligemment ensemble, & faites distiller.

Eau de limaces. Eau de limaces: Prenez limaces blanches enuiron trente, laict de chévre deux liures, graisse de porcelet ou de chévreau trois onces, poudre de camphre vne drachme, distillez par alambic de verre.

Eau de blancs d'œufs. Eau de blancs d'œufs: Prenez blancs d'œufs frais enuiron douze, canelle fine vne once, laict d'asnesse douze onces, distillez le tout par alambic de verre: cette eau rend la personne fort fraische, si qu'elle semblera n'auoir que quinze ans.

Eau de pieds de veau. Eau de pieds de veau: Prenez pieds de veau, ostez-leur la peau & les ongles, puis mettez tout le reste en pieces, c'est à sçauoir les os, les nerfs, la moëlle, & ainsi distillez; cette eau rend la face vermeille, & oste les taches de la petite verole.

Eau dealbatoire. Singulier dealbatoire: Prenez fiente de petite lezarde, ou de seiche, tartre de vin blanc, raseure de corne de cerf, coral blanc, farine de ris, autant de l'vn que de l'autre, battez-les long temps dans vn mortier pour les rediger en poudre subtile, puis laissez-les tremper vne nuict en eau distillée d'esgale partie d'amandes douces, limaçons de vigne, de fleur de boüillon blanc, adioustez-y le poids d'autant de miel blanc, faites le tout distiller en alambic.

Eau de mie de pain. Eau de miel de pain composée; Prenez moëlle de pain d'orge moyen entre blanc & noir, deux liures, laict de chévre trois liures, vin blanc demie liure: des quatre semences froides grande, de chacune deux onces: fleurs de febues ou febues seiches, & pois ciches, de chacun deux liures, ris demie liure, fleurs de lys d'estang, & roses blanches, de chacune deux petites poignées, les blancs & iaunes de vingt œufs, faites le tout distiller au bain de Marie, & l'eau en sera beaucoup plus excellente si vous adioustez à la distillation terebenthine de Venise.

Eau de boüillon de chappon. Eau de boüillon de chappon: Prenez boüillon de chappon ou de poule, ou de poulet trois liures, ius de limon vne liure, vinaigre blanc demie liure, fleurs de febues & de lys d'estang, de chacune trois petites poignées, le blanc de deux ou trois œufs, le poids de deux escus de camphre, faites le tout distiller. Cette eau est de vertu merueilleuse pour oster les taches & macules du visage, & d'autres parties du corps.

Eau de son. Eau de son: Prenez le meilleur son que pourrez trouuer, criblez-le diligemment, puis destrempez auec fort vinaigre, mettez-le dans l'alambic, & par dessus iettez dix ou douze iaunes d'œufs, faites le tout distiller; cette eau rend la face luisante, nette & bien belle.

Eau de senteur. Autre eau: Prenez fleurs de febues & lys d'estang, de chacun vne liure, moëlle de pain blanc, farine de ris, fleurs de flambes de chacun six onces, miel vne liure, vin blanc & eau de fontaine, de chacune trois liures, le tout soit bien meslé ensemble, puis distillé au bain de Marie.

Lentilles, cicatrices, marques de petite verole. Autre eau: Prenez racines de flambes & de concombres sauuages de chacun trois liures, racines de guimauues & de lys, de chacun deux liures, raisins meurs demie liure, fleurs de febues & fueilles de parietaire, de chacun vne poignée, fleur de lys d'estang, de mauues, de chacun vne poignée, moëlle de pain d'orge vne liure, le tout soit infusé en vin blanc, ou megue de laict de chévre, en adioustant à l'infusion demie once de la racine de raues: autre demie once des

quatre ſemences froides grandes, vrine de pucelle demie liure, le tout ſoit diſtillé enſemble : ceſte eau eſt ſinguliere pour oſter les lentilles, cicatrices, marques de petite verole, & toutes autres taches de cuir.

Eau de laquelle vſent les Dames de la Cour, pour tenir le viſage blanc & frais: Prenez vn pigeon blanc, vne chopine de laict de chéure, quatre onces de beurre frais, quatre poignées de plantain, & autant de racine & fueilles du ſeau de Salomon, vne once de camphre, vne demie once de ſuccre candi, deux drachmes d'alun: faites le tout repoſer enſemble, puis diſtiller. *Eau pour farder.*

Autre eau: Prenez moëlle de pain blanc deux liures : fleurs de febues vne liure, roſes blanches, fleurs de lys d'eſtang & de lys, de chacun deux liures, laict de chéure ſix onces, fleurs de flambes vne once, diſtillez le tout : ceſte eau eſt propre pour blanchir & tenir nettes les mains.

Eau de laict de vache : Prenez laict de vache au mois de May (és autres mois il ne vaudroit rien) deux liures, quatre pommes d'oranges, & cinq citrons, alun de glace, & ſuccre fin de chacune vne once, mettez les oranges & citrons par menuës quartiers, & les faites infuſer dans le laict, puis diſtillez le tout : ceſte eau eſt fort bonne pour tenir le teint net & frais. *Eau de laict de vache.*

Eau d'œufs: Prenez vn certain nombre d'œufs les plus frais que pourrez trouuer, mettez-les tremper dans fort vinaigre, trois iours entiers & trois nuicts, puis percez les auec vne eſpingle, tant que faciez ſortir toute l'eau qui ſera dedans, faites diſtiller ceſte eau par alambic, elle eſt excellente pour embellir la face. *Eau d'œufs*

Lauer auſſi la face auec laict d'amandes, ou laict de brebis ou de chéure, ou bien appliquer ſur la face quand on ſe va coucher, vn linge blanc moüillé en ces liqueurs, eſt vtile pour embellir la face. *Eau pour les fards.*

Autre eau : Prenez deux pieds de veau, faites-les cuire en eau de riuiere à la conſomption de la moitié de l'eau, adiouſtez vne liure de ris, mie de pain blanc deſtrempée auec laict de chéure, deux liures de beurre frais, la glaire de dix œufs frais, auec leurs eſcailles & peaux, diſtillez le tout : & en l'eau diſtillée adiouſtez vn peu de camphre & d'alun ſuccarin; ceſte eau rend la face tres belle.

Eau de lard: Prenez telle quãtité de lard qu'il vous plaira, ratiſſez le mieux qu'il vous ſera poſſible, puis pilez-le en vn mortier de marbre, tant qu'il deuienne comme paſte, laquelle diſtillerez dans vn alambic de verre : l'eau en ſera blanche, & eſt ſinguliere pour rendre les cheueux blonds & luiſans. *Eau de lard.*

Eau de miel diſtillée, comme auons dit cy deſſus, fait les cheueux beaux & longs. *Eau de miel.*

Eau de cappres: Prenez cappres verdes & les diſtillez: ceſte eau teind les cheueux en verd, ſi apres qu'ils ſeront lauez de ceſte eau on les eſſuye au Soleil. *Eau de cappres.*

Autre eau : Prenez vne liure de fort bon miel, fueilles d'auronne maſle deux poignées, meſlez le tout & diſtillez; ceſte eau eſt bonne pour rendre beaux les cheueux & poils de la barbe. *Eau pour les fards.*

Eau pour nettoyer les dents : Prenez ſauge, origan, mariolaine ſauuage, roſmarin & pouliot, de chacun vne poignée, pyrethre, gingembre, cloux de giroffle, & noix muſcade, de chacun le poids de deux eſcus: mettez le tout enſemble, & l'arrouſez de vin blanc, puis le diſtillez. *Eau pour nettoyer les dents.*

Autre eau pour ce meſme effect: Prenez poyure long, le poids de deux eſcus,

pyrethre, staphysagre, le poids d'vn escu: arrousez le tout auec demie once d'eau de vie, puis adioustez miel blanc vne once & demie, & ainsi distillez.

La maniere de distiller les eaux en bas. CHAP. LXXI.

Distiller per ascensum.



Oute distillation qui se fait par la vertu & force du feu ou de chaleur semblable, est de deux sortes: l'vne se fait par vapeur esleuée en haut, que les Alkemistes appellent *per ascensum*; l'autre par maniere de resudation ou defluction d'humeur tendante en bas, qui est vulgairement nommée *per descensum*. Les eaux sont distillées de la plus grād' part *per ascensum*: comme les huiles de la plus grand' part *per descensum*: ie dis de la plus grand' part, parce que quelques eaux sont aucunesfois distillées *per descensum*, comme aussi quelques huiles *per ascensum*: quelles sont les huiles qui sont tirées des fueilles, fleurs, fruicts, semences, & autres semblables matieres.

Quelles eaux distillées per descensū.

Or les eaux qui sont distillées *per descensum*, sont principalement les odorantes, qui sont faites de fleurs & fueilles d'herbes de bonne odeur, lesquelles ainsi distillées ne s'euaporent pas si tost à la distillation, & retiennent mieux & plus long temps leur odeur naturelle.

Eau rose distillée per descensum.

La façon en est telle: Prenez roses recentes, ou autres telles fleurs, mettez les en vn linge estendu sur vn bassin d'erain ou de terre plombé. Par dessus ce bassin mettez vn autre vaisseau d'erain ou de terre en forme de poësle ronde qui aura le fond couuert de charbons allumez, cependant ne laissez pas long temps le feu sur le vaisseau, de crainte qu'il ne soit par trop eschauffé, & que l'eau ne sente adustion: ce moyen est propre sur toutes les autres pour attirer grande quantité d'eau en peu de temps, & sans grand frais, des fleurs & toutes matieres odorantes, refrigerantes & astringentes.

Oignon marin distillé per descensū.

Ainsi est distillé l'oignon marin, qui est appellé *scylla*: Couppez par roüelles l'oignon marin, mettez-les dedans vn vaisseau de terre, qui aura plusieurs petits trous ou fond: faites que le fond de ce vaisseau entre dans la gueulle d'vn autre vaisseau de terre, tous deux fort bien lutez ensemble, & que ce vaisseau soit enfoncé dans terre iusques au goulet: enuironnez de feu de charbons allumez le vaisseau de dessus l'espace de dix ou douze heures, il distillera de l'eau en bas, laquelle si meslez auec farine ou pain, ferez des pastilles qui seront propres pour faire mourir les rats & souris, voire subitement si vous y meslez quelque peu de litarge.

Faire mourir les rats & souris.

Autre façon de distiller eaux per descensum sās chaleur.

Autrement l'on peut faire la distillation des fleurs *per descensum* sans chaleur de feu: Prenez deux vaisseaux de verre semblables l'vn à l'autre, qui ayent tous deux le fond assez large & le col estroit (à la forme d'vn vrinal) accommodez-les l'vn sur l'autre bien lutez ensemble, en mettans entre deux vn linge fort tenve & non espais: celuy qui est dessus soit plein de roses ou d'autres telles fleurs mediocrement pilées, l'autre vuide: exposez-les à vn Soleil de Midy fort vehement il en distillera vne eau fort plaisante & odorante.

Eaux des iaunes des violiers de Mars.

Ainsi est distillée l'eau rose musquée, de laquelle auons parlé aux eaux odorantes: ainsi sont distillées les iaunes des fleurs de viollettes de Mars, & l'eau d'iceux est fort singuliere pour les rougeurs des yeux.

Ainsi sont distillez les petits tendrons & boutons de fenoüil, cueillis auant que

le fenoüil iette ses fleurs, l'eau desquelles est fort souueraine pour nettoyer l'ordure des yeux, conforter & rendre meilleure la veuë.

La maniere de distiller par le feutre. CHAP. LXXII.


Ous auõs declaré cy dessus les causes de destiller par le feutre, qui sont afin de separer les liqueurs la partie plus limonneuse & terrestre de la subtile, qui est vn propre moyé pour distiller les ius qui acquierent quelque espaisseur & consistance, incontinent apres qu'ils sont refroidis, comme le ius de citron ou de limons, ou d'oranges. Aussi le prudent Apothicaire, quand il fait les syrops de ius de citrons ou de limons, il coule par le feutre les ius, premier que de disposer les syrops. *Distiller par le feutre.*

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'auoir trois escuelles, iattes ou bassins, ou autres vaisseaux de telle matiere qui sera requis, selon la matiere ou liqueurs que voudrez distiller, tellement posez & situez que l'vn soit plus haut, les autres plus bas; le plus haut contiendra les ius que l'õ voudra distiller, le bas receura la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera vne ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par vn bout & pointuë de l'autre: le costé large trempera dans le ius, & le pointu pendra en dehors par lequel la liqueur plus subtile montera & descoulera goutte à goutte au vaisseau d'embas: en sorte que le plus limonneux & impur demeurera en l'autre vaisseau: faudra quelquesfois espraindre cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à deuenir noire, & que les gouttes distilleront tardiuement, à raison des excremens desquels elles seront pleines, & les lauer, puis les remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller vne mesme liqueur, l'on pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme d'escallier ou d'escheilette, & en chacun de ceux qui seront les plus hauts, mettre la piece de feutre de la façon qu'auons dit, en sorte que le dernier vaisseau soit celuy qui receura toutes les distillations.

Au lieu de feutre les Apothicaires vsent souuentesfois de manches de draps, autrement appellées chausses en pointes, par lesquelles ils depurent & clarifient les syrops, iuleps & apozemes. Ces façons de distiller peuuent suppléer la distillation circulaire fort longue & par trop penible, laquelle est plus propre pour les Alkemistes, que pour gens mesnagers, Medecins & Apothicaires.

Ainsi est fait le laict virginal par le feutre; Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé, ou vinaigre scillitique l'espace de trois heures dans vn vaisseau à part, dans vn autre vaisseau mettez pareillement infuser sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre: faites les distiller par le feutre chacun à part: & apres qu'ils seront distillez meslez-les ensemble. Ce laict virginal est propre pour guerir les dartres, gouttes, roses & taches rouges du visage. *Laict virginal.* *Dartres, gouttes, roses, taches rouges.*

Des eaux distillez, voyez plus amplement en nostre liure des remedes secrets.

BREF DISCOVRS SVR LA DISTILLATION DES huiles & quintes essences.

Le profit des huiles distillées & quintes essences, & quelles quintes essences seront icy traictées. CHAP. LXXIII.



Pres auoir discouru succinctement, & selon que la matiere rustique, pouuoit permettre de la distillation des eaux, ne sera trouué estrange ny esloigné du proiect que nous auons cy deuant proposé de faire quelque legere & brefue description de la distillation des huiles, pour seruir d'exemplaire & conduite à la maistresse ou fermiere de nostre Maison Rustique, laquelle voulons & desirons estre doüée de toutes les vertus & perfections que Xenophó Autheur Grec prise & loüe tant en la bonne mesnagere, & nommément de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins és necessitez de maladie par remedes que ses iardins & vergers luy pourront suggerer, moyennant quelque preparation qu'elle y pourra employer par sa dexterité. Et d'autát que les huiles distillées entre les remedes sont trouuées par experience plus valides, plus efficaces, plus plaisantes & de plus soudain effect que nuls autres, pour dompter toutes sortes de maladies rebelles & principalement les playes, vlceres, douleurs, tumeurs & autres accidens exterieurs, il sera fort loüable & bien seant à la fermiere ou maistresse de nostre maison champestre, n'estre ignorante de ceste forme de distillatió, nó pas que ie vueille qu'elle s'y amuse beaucoup & s'y employe autrement que pour son plaisir & contentement: & si n'entends qu'elle distille autre matiere ou bien peu, que ses iardinages & vergers luy subministreront. Et quant à la distillation des metaux mineraux, pierres & autres telles matieres, qui ne sont cultiuées par la main, labeur & dexterité de nostre fermier, c'est plustost l'œuure d'vn Alkemiste & abstracteur de quinte essence, ou de personnes oisiues & opulentes, que d'vn bon mesnager. Or les matieres, dont elle pourra tirer l'huile par quinte essence, sont celles-cy.

Matieres dont on peut tirer huiles.

Herbes. Herbes, rosmarin, serpolet, rhuë, calementhe, origan, lauande, camomille, sauge, hyssope, basilic, ache, menthe, stechas, sarriette, absynthe, liuesche, thym, pouliot de montagne, iue athritique, sauine & generalement toutes herbes qui sont de temperament chaud & sec, & qui ont bonne ou forte odeur.

Semences. Semences, fenoüil, anis, cumin, persil, siler de montagne, anet, santonique, nigelle noire & blanche, sauine, poyurette, carotte sauuage & plusieurs autres semences qui sont de bonne ou forte odeur.

Fleurs. Fleurs de lauande, boüillon blanc, mille pertuis, d'oranges, de roses de damas, de iasmin, de rosmarin, &c.

Fruicts. Fruicts de genéure, bayes de laurier & de lierre, noyaux de pin, cappres, d'abricots, de pesches, &c.

Aromates. Aromates, canelle, poyure noir, clou de girofle, escorce de muscade, coste odorant, angelique imperatoire, galangue, graine de paradis, noix muscade, gingembre, cypres, cubebes, escorces d'oranges, & de citron, escorce de noix & de cappres & plusieurs autres.

Bois. Bois & escorces de bois, rosmarin, sauinier, genéure, fresne, gayac, suzeau,

ſciages & eſclats de bois.

Gommes & larmes:maſtic, encens, myrrhe,belzoin,la danum,terebenthine, ſtyrac,calamite,poix,tartre,&c. *Gommes & larmes.*

Beſtes,ou parties, ou excremens des beſtes, ſerpens, grenoüilles, ſcorpions, fourmis,ſang humain,os humain,excrement d'homme,graiſſe d'oye,œuf, miel, cire; briefuement toutes matieres qui ſont de temperament chaud & ſec, vray eſt que des choſes froides,qu'elles ſont les herbes & ſemences de pauot,de iuſquiaſme & autres ſemblables, ou des humides, ou de celles qui ont le ſuc gras l'on peut aucunesfois tirer la quinte eſſence huileuſe, mais à grande peine & longueur de temps,& laquelle encores n'aura la vraye vertu de l'herbe dont elle ſera tirée, mais moins froides ou moins humides que ſon ſimple, à raiſon de l'impreſſion de chaleur & ſeichereſſe qu'elle quelle ſoit, que le feu en ſa diſtillation luy aura delaiſſé;meſmement que l'huile qui eſt extraicte des ſimples froids ou humides,eſt pluſtoſt vne liqueur acqueuſe,aigre & ſalpetreuſe ou ſalée,qu'vne ſubſtance huileuſe. Parquoy vaut mieux diſtiller les ſimples froids ou humides par putrefaction,que par reſolution faites par l'action du feu. Ains pour dire en vn mot,les huiles tirées des matieres par quinte eſſence,ou reſolution faite à force du feu,ſõt vne vnctuoſité ou humeur radicale, qui eſt comme l'ame & forme qui dõne eſtre au ſimple auquel elle eſt non autrement que fait la forme naturelle à l'eſtre de toutes choſes particulieres:& en laquelle giſt la vertu principale du ſimple, & laquelle vne fois ſeparée par diſtillation, il ne demeure autre choſe de l'eſpece du ſimple diſtillé, que la lie,terre & immondices. *Beſtes ou parties d'icelles.* *Huile des ſimples froids.* *Que ſont les huiles diſtillées.*

Quels doiuent eſtre les fourneaux pour diſtiller les huiles chimiques.

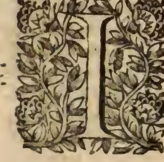
CHAP. LXXIV.

Es fourneaux qui ſeruent à diſtiller les huiles chimiques ſont de diuerſes formes, ſelon la diuerſité tant des matieres que l'on veut diſtiller: que des vaiſſeaux deſquels on ſe veut ſeruir pour diſtiller: toutesfois la forme plus commune & plus commode eſt telle: Baſtiſſez vn fourneau de briques, ou de tuiles & terre graſſe ou de plaſtre ſeul, de figure ronde (pour le moins par dedans) afin que le feu porté en haut aille par tout en plus eſgale meſure, de longueur & eſpaiſſeur mediocre,de hauteur non plus que de trois pieds,& de ſa capacité interieure d'vn pied pour le moins.Sa hauteur entiere aura trois eſpaces, le premier d'vn pied, le ſecond d'vn pied & demy, le tiers tout le reſte du fourneau;au premier eſtage y aura vne grille de fer,pour mettre deſſus les charbons à faire le feu:au ſecond eſtage deux verges de fer diſtãtes l'vne de l'autre de quatre doigts, ſur leſquelles ſera poſé en vaiſſeau de terre en façon de terrine, à la forme que dirons tantoſt.Au bas du premier interualle,& auſſi vn peu plus haut que la grille: au ſecond eſtage on doit faire deux ouuertures quarrées auec leurs couuercles,à la façon d'vne gueulle de four: par la bouche d'embas on vuidera les cendres:par la haute on mettra les charbons,& allumera l'on le feu.D'auantage à la haute iſſuë du fourneau à la part plus commode on doit laiſſer quelques autres pertuis pour donner ſortie à la fumée. Voyez le pourtraict d'vn tel four- *La maniere & forme du fourneau à diſtiller.*

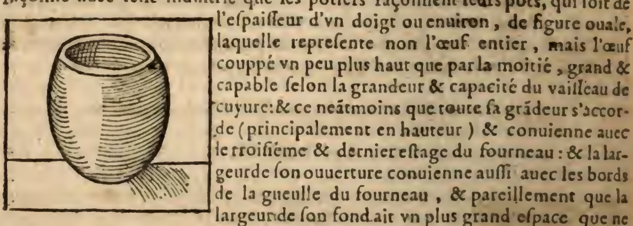
neau cy deuant en la distillation des eaux. Quelquefois à vn besoin l'on se peut passer de fourneau, & l'on se sert de trepied, sur lequel on pose le vaisseau a distiller, mis dedans vn pot ou iatte ou terrine de terre ou de fer, & fait-on le feu dessous.

Quels doiuent estre les vaisseaux pour distiller les huiles.
CHAP. LXXV.

Deux sortes de vaisseaux à distiller.


IE sçay que plusieurs se seruent de diuers vaisseaux pour distiller les huiles, mais ie laisseray cette diuersité à examiner à ceux qui se proposent de traicter exactement cette matiere chimique, ains moy qui veux enseigner la fermiere de nostre Maison Rustique, proposeray seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles. L'vne propre & fort conuenable pour distiller les herbes, fleurs, semences, fruicts, racines, bestes ou parties, & excremens des bestes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Et pour parler de la premiere.

1. Soit fait vn vaisseau de terre bien choisie, bien nettoyée, fort bien pestrie, façonné auec telle industrie que les potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'espaisseur d'vn doigt ou enuiron, de figure ouale, laquelle represente non l'œuf entier, mais l'œuf couppé vn peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & capacité du vaisseau de cuyure: & ce neátmoins que toute sa grádeur s'accorde (principalement en hauteur) & conuienne auec le troisiéme & dernier estage du fourneau: & la largeur de son ouuerture conuienne aussi auec les bords de la gueulle du fourneau, & pareillement que la largeur de son fond ait vn plus grand espace que ne sont distantes les verges de fer l'vne de l'autre, attachées à trauers vers la fin du second interualle du fourneau, afin que ledit vaisseau puisse estre là dessus mis & colloqué fermement. Parquoy pour bien faire seroit meilleur de bastir premier le fourneau, que ce vaisseau de terre. Quand il est besoin de grand feu à la distillation, l'on fait quelquefois ce pot icy, non de terre, mais de fer, ainsi que nous voyons chez les Apothicaires.



2. Le second vaisseau sera de cuyure ou de laiton, de figure ouale ou d'vne courge, ayant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé vn col estendu, & long pour le moins d'vn grand pied descendant du chapiteau, par lequel col les vapeurs des matieres contenuës dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quátité des matieres que l'on veut distiller, qui est en general, ainsi que dirons incontinent que pour vne liure des matieres: à sçauoir, d'herbes, ou semences, &c. soient mises en ce vaisseau neuf ou dix liures d'eau; outre cela faut que ce vaisseau de cuyure de sa grandeur conuienne tellement auec la capacité du vaisseau de terre qui est dedans le fourneau, qu'il y ait distance entre deux, enuiron deux ou trois doigts, pour estre remply d'árene, ainsi que dirons, & que de sa hauteur auec son chapiteau surpasse celuy de terre d'vn pied & demy pour le moins.

3. Le troisiéme vaisseau sera le chappiteau, qui sera rond par dessus, non poinctu, afin que la vapeur ne retombe à bas, enuironné comme d'vne tinette ou cuuette, en laquelle on mettra de l'eau fraische si on veut, pour plus facilement espaissir & reserrer les vapeurs : à l'vn des costez de ceste cuuette y aura vn bec ou tuyau qui sortira du chappiteau mesme, par lequel degouttera l'huile dedans le vaisseau receuant: à l'autre costé y aura vne canelle garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de ceste cuuette pour vuider l'eau eschauffée. Ce chappiteau sera ioint auec l'orifice & gorge du vaisseau precedent, par le moyen d'vn canal ample & long qui descendra du chappiteau & s'emboistera dans l'orifice & gorge d'iceluy vaisseau de cuiure assez estroitement, afin que nulles vapeurs au monter puissent sortir hors ; & a ceste emboisture y aura deux bords pour les mieux ioindre. Ce canal pourra estre appellé col de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau. *Chappiteau.*

4. Le quatriéme vaisseau sera le Recipient, qui receura l'huile distillée, qui doit estre de verre, à cause de sa clarté & netteté. *Recipient.*

Telle est la figure de la premiere sorte des vaisseaux qui sont pour distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c.



A. La vessie qui contient la matiere dont l'on veut distiller huile.

B. L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboisté auec le canal qui descend en bas du chappiteau.

C. Le canal long d'vn pied pour le moins, autrement dit le col de l'alambic, qui est emboisté auec l'orifice & gorge de la vessie.

D. Le chappiteau rond non pointu par dessus.

E. La cuuette ou tinette qui enuironne le chappiteau, dans laquelle on versera l'eau froide pour rafraischir le chappiteau.

F. Le vaisseau receuant longuet.

G. Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse degoutte dans le vaisseau recipient.

H. La canalle, par le robinet de laquelle est vuidée l'eau quand elle sera eschauffée, afin d'en y reuerser d'autre.

Les deux vaisseaux à distiller, à sçauoir la courge & chappiteau, d'autant qu'ils sont de cuiure ou de laiton, doiuent estre estamez par dedans, afin que l'huile n'acquiere quelque qualité estrangere de ces metaux, veu mesmes que le cuiure eschauffé & non estamé peut faire sentir l'erain à l'huile, ou quelque autre mauuaise qualité. Vray est que outre ceste estameure l'action du feu qui besongne & opere subitement & auec impetuosité en grande quantité d'eau, empesche que l'huile n'attire quelque mauuaise odeur, ou quelque autre accident estranger. Parquoy l'on ne doit craindre se seruir en la distillation des huiles, des vaisseaux de cuiure pour ces occasions, encores que les vaisseaux à distiller huiles seroient beaucoup meilleurs & plus propres de terre ou de verre, & ausquels ne reside rien de metallic, que de cuiure ou de fonte, ou d'autre metail, si *Courge & chapiteau.* *Vaisseaux de terre ou verre meilleurs pour distiller les huiles.*

Vaisseaux de terre ou de verre meilleurs pour distiller les huiles.

n'estoit le danger de rupture ou cassure, à laquelle les vaisseaux de verre ou de terre sont fort subiets quand ils sont eschauffez, bien qu'ils soient enduits de mortier, terre grasse, ciment ou autre telle deffence. Laquelle cassure ou rupture n'est de petit dommage & consequence en la distillation des huiles, principalement de celles qui sont precieuses. Toutesfois il est libre à vn chacun d'vser de vaisseau de terre ou de verre, à la charge qu'on soit soigneux de les contregarder, & empescher qu'ils ne se cassent ou rompent, encores qu'en l'extraction d'aucunes huiles faut necessairement se seruir plustost de vaisseaux de verre ou de terre vernicez & plombez, que non pas de cuyure ou laiton, lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, soit ou bien à cause que le cuiure a vne qualité semblable, ou d'vne occulte vertu & faculté qui est en luy. Ce qui se pratiquent aux grains & pepins de raisins, desquels l'huile se conuertit plustost dans tel vaisseau en vne verde roüilleure, qu'en exhalation tenuë & aërée, par quelque art & maniere qu'on y adiouste le feu: mais en la distillation des huiles des matieres odorantes, & de saueur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité dissemblable au cuyure, il semble qu'vn vaisseau de fonte soit plus conuenable.

En quel temps l'on doit distiller les huiles, & comment faut preparer les matieres auant que les distiller.

CHAP. LXXVI.



Es matieres doiuent estre distillées au temps de leur meilleure disposition, à sçauoir les semences & choses aromatiques, lors qu'elles sont fraisches & recentes cueillies: car tant plus seront fraisches & recentes, tant plus rendront l'huile excellente, & principalement les choses odorantes, & aromatiques. Quant aux herbes, les faut cueillir lors qu'elles sont en leur plus grande vigueur, c'est à dire, quand elles sõt en fleur; que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira sera de la pluspart plus escumeuse & râce, auec cela on n'en receura pas tant. Estant en tel temps cueillies les faut desseicher à l'ombre par l'espace d'vn mois ou deux, afin qu'vne portion de leur humeur aqueux & alimentaire soit diminué, & que l'humeur oleux & radical soit extraict plus pur & entier, mesmement à fin qu'icelles puissent estre triturées plus facilement. Et au contraire si les herbes sont fraisches distillées, ou recentes cueillies, elles rendront assez d'huile, parce que leur humeur naturelle abondera, mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ny ne sera tant odoriferante, comme si entre ces deux extremitez on tient vne mediocrité.

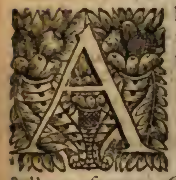
Preparation des matieres.

Or quand à la preparation des matieres desquelles on peut extraire l'huile, n'est besoin vser d'infusion, ny putrefaction, ainsi que l'on fait à la distillation des eaux (comme auons cy deuant declaré.) Car l'infusion qu'on leur donneroit, fust en eau ou vin ou eau de vie, confondroit & mesleroit les propres saueurs & odeurs des huiles auec autre chose, auec ce les rendroit plus moites & humides qui n'est besoin pour en tirer l'huile pure & sincere. Aussi vous

les mettez pourris en fien de cheual,ou en terre, ou en cendres chaudes ,ou en eau boüillante pour en mieux distiller l'huile par apres, suiuant les moyens que dirons incontinent , vous donnerez occasion de quelque vice à l'huile : car la matiere estant pourrie est impossible que l'huile n'en sente quelque chose , veu qu'elle est vne partie de la matiere.Qu'ainsi soit,l'huile qui est distillée des matieres ainsi putrefiées , encore qu'elle ne se corrompe incontinent , si est-ce que dans quelque espace de temps elle se corrompt , voire beaucoup plustost sans comparaison que les autres huiles qui sont extraictes sans aucune putrefaction precedente des matieres , parce ne suis d'aduis que les matieres, dont on veut extraire l'huile, soient premierement ny destrempée, ny putrefiées : mais seulement triturées,broyées & redigées en petits brins , puis passées grossement par vn crible,ce qui seruira autant,voire plus que l'infusion ou putrefaction,sans piler, broyer ou triturer,outre plus l'on a plustost expedié l'affaire. Et encore que voulussiez faire destremper ou putrefier les matieres , vous n'en tirerez pas trois gouttes d'huile d'auantage,que par la simple trituration.

Le moyen & ordre qu'il faut tenir à la distillation des huiles.

Chap. LXXVII.



Pres que tu auras preparé la matiere dont tu veux extraire l'huile, à sçauoir concassé & redigé en petits brins, puis passé grossement par vn crible , iette là dans le vaisseau de cuyure auec certaines mesures d'eau de fontaine , à sçauoir pour equipoler deux liures pesant de matiere , y mettant enuiron dixhuit liures d'eau , à raison dequoy faut que le vaisseau tienne de douze à quinze pintes , afin que la tierce partie d'iceluy demeure vuide quand la matiere & l'eau y seront. Cette eau sert à la matiere que l'on veut distiller, comme de vehicule & chariot à porter ses vapeurs en haut & à separer ses humeurs par le moyen de la decoction qui s'y fait. Tu pourras augmenter ou diminuer l'eau selon la quantité des matieres que tu voudras distiller , à la charge toutesfois que tu mettes tousiours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres & que ton vaisseau de cuyure,ou de verre , ou de terre , ou de telle autre matiere qu'il te semblera , ait vne grandeur proportionnée & conuenable à la quantité des matieres que tu voudras distiller : car qu'il fust trop grand ou trop petit , seroit peine & frais perdus. Vray est que les deux liures de matieres , & les dixhuit liures d'eau cy mentionnées,est la quantité plus asseurée qu'il faut choisir pour en tirer l'huile aisément & en quantité : car si en mets d'auantage , la longueur du temps t'ennuira,si en mets moins,à grand peine en tireras-tu dix gouttes d'huile. Enquoy toutesfois se faut conduire,selon l'experience des choses,d'autant qu'il y a des matieres, lesquelles ne rendent huile aucune,si ne les mettez en grande quantité qu'elle est la semence d'anis & autres,ainsi que declarerons cy apres en particulier.Faut encor remarquer ceste particularité que les herbes demandent beaucoup plus grand vaisseau,& plus grande quantité d'eau que les semences & aromates pour en extraire l'huile,d'autant qu'en poids égal elles occupent plus

de lieu que ne font les semences & aromates : car lesdites herbes ne sont pas si amassées en soy, ains plus espanduës, pourtant elles requirent aussi en proportion d'auantage d'eau, de crainte qu'elles ne se hauissent & bruslent dans le vaisseau de cuyure.

Apres qu'aurez mis la matiere & l'eau ensemble dans le vaisseau de cuyure, laissez-les là tremper cinq ou six heures, plus ou moins, selon le naturel & substance des matieres, ou sans les faire tremper en ce temps (d'autant que l'ebulition qui se fera dedans le ventre du vaisseau seruira d'infusion à la matiere) couurez le vaisseau & l'adiancez de son chapiteau, lutez-les fort bien ensemble, auec blancs d'œufs & farine pestrie ensemble estendus sur vn drappeau la part de leur emboisture.

Cela fait, mettez le vaisseau de terre dans le fourneau sur les deux verges de fer, & acconplez auec de l'argille ou ciment, pilée & pastée, le bord dudit vaisseau de terre auec le bord du fourneau: apres mettez le vaisseau de cuyure bien estouppé dans celuy de terre en telle maniere, toutesfois que d'vn fond à l'autre il y ait vn entre deux enuiron de deux ou trois doigts: lequel entre deux faut remplir de sablon pur & net, iusques au haut de tout l'entre deux des deux vaisseaux, voire mesme si on veut iusques au col dudit vaisseau de cuyure: faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile degouttera, tourne vers la dextre ou senestre partie du fourneau.

Faut toutesfois en cét endroit remarquer cette particularité, qu'en la distillation des semences aromates seulement est requis le vaisseau de terre, & le sablon entre deux; non la distillation des herbes : car les semences & aromates sont de plus delicate & menuë substance (tesmoin leur grande chaleur & seicheresse) & la matiere qu'elles rendent est plus delicate & plus ferme. Pour cette raison la force du feu pourroit aucunement troubler leur parfaite distillation, c'est à dire, feroit que la distillation sortiroit vn peu trouble, mesme au commencement si on le moderoit, parce qu'on met entre deux, à sçauoir le vaisseau de terre & de sablon.

Mais en la distillation des herbes faut adiancer le vaisseau de cuyure dans le fourneau sans le vaisseau de terre, & le sablon entre deux, d'autant que les herbes pour leur solidité & substance plus dure demandent plus grande force de feu.

Nulle huile s'extrait au bain de Marie.

Dequoy pouuez colliger que nulles huiles peuuent estre extraictes par distillation au bain de Marie, à sçauoir, en mettant l'eau boüillante à l'entour du vaisseau de cuyure par vn grand chauderon, d'autant que la distillation en seroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en seroit en rien plus recommandable: car le bain de Marie, c'est à dire, l'eau boüillante ne rend chaleur assez competante & proportionnée, ains procede lentement, & l'huile attire tousiours à soy quelque corruption, si on est trop long à l'œuure, principalement si la matiere n'est point de soy humide, & auec cela à grand'peine l'huile par ce moyen peut elle monter pour venir dans le vaisseau receuant, d'autant que la force luy defaut pour ce faire, à cause que l'eau bouillante ne leur peut tant inciter que le feu clair, vaisseau de terre & sablon entre deux.

Ordre qu'il faut tenir à la distillation.

Le vaisseau de cuyure estant ainsi accommodé dedans le fourneau, accommodez à son canal ou vaisseau distillatoire, le vaisseau receuant appuyé sur vne petite scabelle, ainsi que voyez en la figure : estouppez l'emboisture d'icel-

canal & vaisseau receuant, auec paste & bol armene, ou blanc d'œuf & farine estendus sur vn drappeau.

Puis allumez les charbons qu'aurez mis sur la grille, & faites vn feu lent & doux pour le commencement, afin d'eschauffer tout doucement les matieres, & iusques à tant que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuiure auec l'eau de fontaine boüillonne, sans toutesfois ietter boüillons qui s'esleuent par trop contre le chappiteau, ainsi que nous voyons coustumierement aduenir en aucunes semences, comme l'anis, lesquelles à raison de leur substance rare, mesmement de leur viscosité, iettent boüillons à force : en quel cas faudroit diminuer le feu, ou si la diminution du feu ne pouuoit encores arrester la fureur des boüillons oster le chapiteau, & remuer la matiere auec vn baston, ainsi l'escume se resoudra en vapeur, laquelle par apres se pourra moderer & arrester, & dessecher par feu mediocre, puis remettre le chappiteau & le luter comme auparauant.

Entretenez & continuez le feu en pareil degré, iusques à tant que sentiez au toucher le chappiteau estre eschauffe: lors ou plustost si voulez, emplissez la cuuette qui entoure le rond du chappiteau d'eau fraische, laquelle rafraischissant le chappiteau, espaissira & reserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont tres subtils & tres chauds, & les conuertira en huile, quand l'eau froide contenuë en la cuuette sera chaude, on la doit lascher incontinent par la canelle du refrigeratoire, & en son lieu verser de la nouuelle.

Vray est qu'aucuns n'approuuent que l'on rafraischisse le chappiteau auec eau fraische, d'autant que les vapeurs par ce rafraischissement du chappiteau s'espaississent & reserrent trop tost, & auant que sortir du bec ou tuyau : ains retombans dans le vaisseau ou derechef se resoudent, & à la parfin par continuels espaississemens & rencheutes se consomment & viennent à neant, ou pour le moins par continuelle ebulition peu de vapeurs paruiennent dans le vaisseau receuant, & si encore telles vapeurs si tost espaissies ne sortent aisément, par ainsi l'on en tire moins d'huile des matieres, mesme ce qu'on en tire est aucunement vicié par combustion.

Parquoy au lieu de ce rafraischissement mis sur le chapiteau, pour espaissir & reserrer les vapeurs esleuées au chappiteau, mettent tout aupres du fourneau vn tonneau n'ayant qu'vn fond, au trauers duquel font passer vn grand tuyau d'estain, par des pertuis faits obliquement audit tonneau ; lequel tuyau est emboité dans le bec ou canal qui sort du chappiteau, & bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau receuant : ce tonneau est remply d'eau fraische, par le rafraischissement de laquelle les vapeurs enuoyées ou portées du chappiteau en ce tuyau d'estain, sont espaissies & reserrées, & conuerties en huile ainsi degouttent aisément dedans le vaisseau receuant auec plus grande commodité, quantité & bonté, que si elles estoient conuerties en huile dans le chappiteau pour le rafraischissement d'iceluy auec eau froide, & afin que l'eau ne s'escoule du tonneau par les pertuis, par lesquels le tuyau d'estain trauerse, l'on estouppe bien fort lesdits pertuis. Qui voudra vser de ce moyen de rafraischir les vapeurs, faire le pourra, toutesfois le nostre n'est moins commode, vtile, ny profitable que l'autre, & n'apporte ceste incommodité que l'on dit, ainsi que l'experience enseigne, & au cas qu'on eust crainte qu'il apportast, ne faudroit emplir la cuuette d'eau fraische : mais d'eau qui fust à de-

my tiede, ou couurir seulement le rond du chapiteau auec drapeaux mouïllez en eau fraische, les renouueller souuentesfois.

Signe de la distillation parachevée.

Continuez par ces moyens vostre distillation sans cesser, & entretenez le feu en mesme degré, ou si besoin est l'augmentez, iusques à tant que les vapeurs soient espaissies les vns apres les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dedans le vaisseau de cuyure, soit escoulée dans le vaisseau receuant: & le signe de tel effect sera cogneu quand on verra que de dixhuit liures d'eau, ou enuiron on en aura receu dix, & que les gouttes distillantes ne rapporteront plus au goust la saueur des matieres: lors faut cesser, de crainte que la matiere qui est dedans le vaisseau de cuyure ne s'enflambe, ou ne s'attache au fond d'iceluy, ains ne se hausse. L'on iugera que la distillation ira de bonne suite, de bon ordre, & sera en bon estat, si entre les gouttes qui distillent n'y a quasi aucun espace du tomber d'vne goutte à autre, & qu'à grande peine on peut compter vn ou deux en nombre, & de là aussi on prend iugement de la quantité & force du feu. Par ces moyens en peu de temps tout le vaisseau de cuyure se vuide, & peu souuent ne demeure à ce faire plus long temps que de dix ou sept heures, si la matiere conuient en sa pesanteur auec l'eau du vaisseau, comme de deux liures de matiere à dixhuit liures d'eau.

Eau distillée du simple & de l'eau.

Faut remarquer en cét endroit que l'huile sort quant & quant l'eau, & que l'eau qui distille auec l'huile, vient non seulement de simple, mais aussi de l'eau de laquelle l'on s'est serui à faire la distillation, laquelle par la force de la decoction qu'elle a euë auec iceluy simple durant la distillation, s'est meslée par la force du feu dans la matiere pilée, de laquelle en a rapporté la vertu entiere, ainsi que l'on peut iuger par l'odeur & saueur d'icelle, qui n'est autre que celle du simple. Parquoy ceste eau qui distille quant & quant l'huile, n'est de moindre efficace, voire de plus grande force, vertu, & meilleur effect, que celle qui est distillée des simples par l'alambic, d'autant qu'elle sent encore plus fort le simple que les autres que l'on a tiré par alambic. Entre lesquelles n'y a autre difference, sinon que l'eau distillée par alambic est celle, qui (le Soleil eschauffant la terre) a esté introduite pour l'accroissement ou nourriture & nature du simple: & l'autre, qui est meslée auec la simple dont est tirée l'huile, est tellement incorporée & meslée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en rapporte, acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que monstre la saueur & odeur qui est en elle: laquelle saueur & odeur approche de bien pres à celle que l'huile a en soy, encore qu'il semble que l'huile deuroit retenir toute la saueur & odeur du simple, veu que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne estre audit simple, mais en la decoction vehemente d'iceluy simple & de l'eau, il se fait vne si grande dissolution, & desliment des parties dissimulaires dudit simple que l'odeur & saueur d'iceluy est communiqué à tous les deux, ains tant l'eau que l'huile retiennent, non pas esgalement toutesfois la saueur & odeur du simple.

Distiller l'eau distillée.

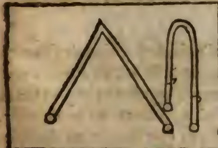
Outre plus vous sera plus asseuré comme ceste eau à retenu la vertu du simple, auquel elle aura esté meslée pour la distillation de son huile, parce que si la voulez distiller encore vne fois ou plusieurs, vous trouuerez en elle amassée toute l'odeur & saueur de son simple, comme il aduient de l'eau de vie qui a en soy la force d'vne grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuyure, versez-y toute l'eau qui aura distillé auec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles

les d'herbes, quand vous verrez que d'enuiron dix sept liures vous en aurez receu vne, à sçauoir la premiere coulée, il la faudra garder; car elle aura en soy amaßé toute la vertu de toute l'eau, & ne sera de gueres moindre vertu que l'huile.

Par quelle industrie faut separer l'huile qui est coulée auec l'eau en distillant.

CHAP. LXXVIII.


Il est certain que l'huile qui aura esté distillée, est vne liqueur, qui par le moyen & par la force de l'eau boüillante ou sera meslée, aura esté separée & desracinée de la matiere & cõseruée auec icelle, & conduite dans le vaisseau receuant. Et pource l'huile sera tousiours auec l'eau, non pas toutesfois tousiours en la superficie d'icelle, car souuentesfois elle est au fond quelquefois pesle mesle; si l'huile est plus pesante en égale mesure que l'eau, elle sera au bas: s'il aduient que l'huile soit par froideur congelée comme en nuées, & comme en petits brins de laine, lors elle sera meslée auec l'eau. Derechef l'huile ira au fond, si elle est faite d'vne espaisse substance & bien amassée, comme est celle de canelle & de cloux de giroffle, & autres semblables. Les huiles qui confusément, cependant qu'elles espaississent par froid, vont à trauers l'eau, sont huiles d'anis & de fenoüil, & ce pour vne certaine proportion qu'elles ont auec le poids de l'eau. Donc pour separer l'huile que l'eau a apporté auec soy, seroit bon en premier lieu que le vaisseau receuant fust vn peu pointu par le fond ayant en sondit fond vn petit pertuis qui fust estouppé durant la distillation auec cire ou bon ciment, lequel apres la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidis à l'air sur vn trepied, pourroit estre estouppé, si apres qu'on a regardé attentiuement dedans ledit vaisseau receuant, on void l'huile au bas d'iceluy vaisseau receuant: ains le ciment ou cire ostée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dedans le vaisseau en bouchant ledit pertuis, si vous l'y voulez estre gardée. Si l'huile va au dessus & nage sur l'eau en destouppant le trou, toute l'eau se vuidera au vaisseau d'embas, & l'huile s'arrestera au fond du receptoire, si par cas fortuit elle ne tombe plustost au vaisseau d'embas que dedans la fiolle apprestee, à quoy il faut biẽ prẽdre garde: mais si l'huile est meslée parmy l'eau en façõ de nuée, coulez toute l'eau par vn linge de lin à l'air, ie dy froid: & apres que la distillation sera refroidie, l'huile estant dãs le linge, sera aisé à l'amasser auec vn



cousteau & la mettre dedans vne fiolle, dãs laquelle à la parfin, si besoin est, on la pourra reduire en subtile liqueur par moyẽne chaleur en la mettãt au Soleil, ou sur les cendres chaude; si l'huile nage par dessus la superficie de l'eau, vous la separerez au fourneau de digestion auec vne cueiller d'argent. Vous pourrez aussi vser d'autres moyens à separer l'huile d'auec l'eau qui l'a portée: comme par exemple auec vn entõnoir de verre, mettãt le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant par plusieurs fois le semblable, qui a esté fait par le vaisseau receuant, à sçauoir en versant la liqueur dedans ledit entonnoir. Vous ferez aussi le semblable par le succement de l'eau du vaisseau receuant qui laissera l'huile au fond, lequel succe-

ment se fera par des tuyaux de fer blanc, tels que tu vois icy depeints : lesquels en peu de temps attireront toute l'eau du vaisseau, receuant ainsi que tu en vois s'en seruir en France pour faire escouler l'eau en forme de fontaine, de quelque seau ou autre vaisseau ou l'eau est contenuë.

Quelles sont les facultez, la durée, & vsage des huiles distillées.

Chap. LXXIX.



Vis que les huiles distillées, ainsi qu'auons declaré cy dessus sont l'humeur radical de toute matiere, lequel humeur radical est comme l'ame & forme qui donne estre à toute matiere, & dont dependent les vertus, puissances, facultez, & actions d'icelle matiere, ne faut douter qu'aux huiles distillées ne consiste l'entiere vertu du simple dont elles sont distillées, voire d'autant plus pure & subtile, que par la resolution chimique, les substances subtiles y sont separees des grossieres par la meslange, desquelles estoient empeschées, ainsi est il que toute la vertu qui estoit en vne liure du simple, est enclose en vne drachme plus ou moins: outre cela telles huiles ont ceste proprieté entre autres, que par l'esmerueillable subtilité de substance qu'elles se sont acquises du feu, penetrent subitement iusques és parties profondes, & mettent hors soudainement leurs vertus.

Durée des huiles distillées. Quand à leur durée, elles sont de garde, principalement si apres estre rectifiées c'est à dire, encore vne fois distillées sur les cendres à petit feu dans la cornuë, les enfermez dans bouteilles de verre double & renforcé, bien estouppées de ciment ou de mastich, ou cire mastichée, sans leur donner air aucun, sinon lors qu'en voulez vser; ce que ne pouuez faire sans perte d'icelles, car d'autant que sont du tout aërées & ignées : elles s'exhalent & euaporent facilement : ains se consomment à veuë d'œil, ainsi qu'on cognoist en l'huile de camphre.

Quant à l'vsage, n'en faut vser que par gouttes si les prenez simples & seules, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'entendrez cy apres. Pour en vser plus commodément dans le corps, faut dissoudre succre en eau de viole, ou de rose, ou de canelle, ou de telles autres, & en iceluy ietter vne ou deux gouttes de l'huile de laquelle on se veut seruir, & former des tablettes.

Particuliere description de quelques huiles, qui sont distillees selon la methode precedente.

Chap. LXXX.



Es huiles des semences, comme d'anis, de fenoüil, de suzeau, de cumin, & d'autres, sõt distillées de ceste façon: Prenez telle quantité de semence qu'il vous plaira, cõme cinq ou six liures pour le moins & pour le mieux, triturez-les grossemẽt, en regardant soigneusement que pas vne semẽce ne demeure entiere, mettez-les dans le vaisseau de cuiure ; versez par dessus eau de fontaine fort claire vingt cinq ou trente liures, meslez-les diligemment ensemble, couurez le vaisseau de son chappiteau, & faites ainsi qu'a esté dit cy dessus. L'huile qui distille la premiere est de plus grande efficace que pas vne ; pour ceste cause l'on

pourra changer par deux ou trois fois le vaisseau receuant.

C'est chose digne d'obseruation, que l'huile d'anis en temps d'Esté ne peut estre bonnement distillée, parce que ses esprits sont trop subtils, & beaucoup plus subtils que ceux de la semence de fenoüil, dont aduient qu'ils s'euaporent facilement par la chaleur du feu, tant soit-il petit & doucement gouuerné. Mais le temps tres commode pour la distiller, c'est l'Hyuer: car d'autant plus l'Hyuer sera froid, d'autant plus est espaisse en forme de camphre, quand elle decoulera dans le vaisseau receuant. Apres que l'aurez coulée par vn linge net, toute l'aquosité passe & l'huile demeure au linge, laquelle par apres faut dissoudre dans vn grand verre à la chaleur d'vn poësle, ainsi phlegme est facilement separé. Cette huile est singuliere, soit prise seule par gouttes auec vin ou boüillon, ou en tablette auec succre, pour conforter l'estomach, aider à la digestion, dissiper les vents, aux gouttes, aux maladies de poulmons, comme aussi de l'amarry, dont aduient qu'elle arreste les fleurs blanches des femmes.

Les fruicts, comme de genéure, bayes de genéure, &c. à raison que sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & semences, ne demandent telle quantité d'eau que les semences & herbes, si que pour liure de fruicts sera assez de cinq ou six liures d'eau. Il les faut piler assez menu: puis ietter dedans la courge, & faire comme aux herbes & semences, l'huile en sort la premiere, puis l'eau. *Fruicts.*

Les espiceries & choses aromatiques sont distillées à la mesme façon que les semences, & en leur distillation ny meslez ny vin ny eau de vie, comme font aucuns, mais pure eau de fontaine, parce que l'eau de vie & le vin montent incontinent en haut, & ne portent aucunnement auec soy la vertu des choses aromatiques, mais l'eau simple ne monte pas sans choses aromatiques. L'huile de noix muscade nage par dessus, aussi fait celle de macis. *Espiceries est aromatiques.*

Pour distiller huile de canelle fort excellente: Pillez vne liure de canelle, de telle façon qu'elle puisse penetrer par vn crible, & ne soit du tout redigée en poudre: mettez-la dans la courge en laquelle on versera eau de buglose, bourroche, endiue & de melisse, de chacune demie liure, laissez les tremper quatre ou cinq iours en vn vaisseau bien estouppé: puis de ceste courge, versez-les en vne autre courge: mettez ceste courge dans vne terrine & du sablon entre deux sur le fourneau: faites feu doux premierement, puis l'augmentez de peu à peu: apres qu'il sera distillé vne mesure de ceste façon, ostez la plus excellente: car celle qui suit est de beaucoup moindre efficace que la premiere, aussi l'on peut garder ceste seconde pour y tremper canelle nouuelle. *Huile de canelle.*

Vous distillerez de mesme façon cloux de giroffle, poyure, angelique, galangue, &c. Voyez en nos remedes secrets.

La maniere d'extraire les huiles des bois.

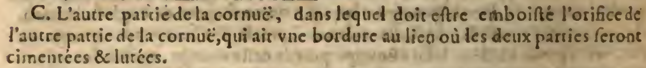
CHAP. LXXXI.

D'Autant que la substāce huileuse des bois est plus tenante & adherante à cause de sa viscosité: aussi l'extraction d'icelle est diuerse à celle des herbes & semences, & se fait auec plus grād frais, se tire & recueille à plus grande peine, difficulté & industrie, que non pas des semences & plantes que nous auons cy deuant traictées. Ie sçay bien qu'aucuns ont de

coustume d'en tirer l'huile *per descensum*, qu'on appelle, en deux vaisseaux de terre posez l'vn sur l'autre, & vne lame de fer troüée entre deux : mais telle huile n'est de valeur, & sent la plusspart ie ne sçay qu'elle adustion; le meilleur est la tirer *per ascensum*, pour estre fort excellente, belle & penetrante. La maniere en sera telle.

Faites le fourneau de matiere & forme que dessus, sauf qu'en quelque part du sommet d'iceluy y ait vne fente ou ouuerture, pour plus aisément situer & disposer le col du vaisseau.

Le vaisseau sera en forme d'vne vessie, cornemeuse ou musette à berger, appellé par les Chimistes cornuë, qui soit de verre, ou bien de terre, au dedans vernicée & plombée, duquel la capacité interieure puisse tenir douze liures d'eau, ayant vn col de pied & demy, ou d'vn pied pour le moins, long & courbé en bas, lequel soit diuisé en deux parties, desquelles l'vne depuis le ventre dudit vaisseau s'estende iusques à six doigts de longueur, & de grosseur telle que par son orifice on puisse mettre la main dedans ledit vaisseau pour le nettoyer, & l'autre s'amenuisant tousiours iusques au bout, qui s'insere & ioint à la premiere partie, moyennant quelque glud ou ciment de bol armene: de sorte qu'ils puissent estre annexez & separez quand besoin sera. Telle en est la figure.



A. La retorte ou cornuë de verre ou de terre, vernicée & plombée au dedans.

B. L'orifice de la retorte, pour ietter les matieres dedans son ventre, & mettre la main aussi dedans pour la nettoyer, qui doit toutesfois pour cét effet estre plus large & plus ample que n'est icy figuré, autrement la main n'y pourra entrer.

C. L'autre partie de la cornuë, dans lequel doit estre emboisté l'orifice de l'autre partie de la cornuë, qui ait vne bordure au lieu où les deux parties seront cimentées & lutées.

D. Le canal qui doit estre pointu & aigu, afin qu'il puisse estre emboisté en toute sorte de phiole, ou bouteille de verre.

Si n'auez commodité de fourneau, vous poserez la cornuë accommodée, dans sa terrine, où au lieu de cette terrine, dans vn vaisseau ou pot de fer assez creux plein de sable ou de cendres ou de rien, s'il est besoin de plus grand feu sur vn trepied, ainsi que nous voyons iournellement estre faits chez les Apothicaires.

Preparation du bois pour en extraire l'huile.

Donc pour tirer huile de bois oleagineux, faut premierement despecer & amenuiser le bois auec le tour, non pas auec la scie, ou aucun autre instrument tranchant, n'aussi le rediger en poudre : car en boüillant elle s'enfle par trop, comme aussi les morceaux diuisez par tranchans, ou autres instrumens, à peine & difficulté rendent huile: mettez dedans la cornuë deux liures de ce bois despecé auec le tour, & autant d'eau de vie pour l'infusion & maceration d'iceluy. Laissez les tremper l'espace de quelques iours. Cette eau de vie par sa subtilité & tenuité penetre plus aisément que nulle autre liqueur, ains sans aucune difficulté separe & desracine l'huile de son propre subiet, & cependant elle ne change ny corrõpt en façon quelconque la nature de ladite huile, pour autant

qu'elle approche bien pres du temperament des huiles, qui est cause que nous y meslons plustost eau de vie, qu'eau commune, encor que ie ne sois en doute que la maniere cy deuant descrite, touchant la distillation des huiles, des herbes & semences, par laquelle l'on vse du vaisseau de cuiure auec le chappiteau, y versant de l'eau claire de fontaine, ne puisse estre tres-certaine & tres commode pour l'extraction des huiles des bois, n'estoit qu'il faut craindre sur tout la trop grande & vehemente ebulition qui prouient du discord de la siccité des matieres, & de l'humidité de l'eau, laquelle pourroit interrompre le cours de nostre distillation. Ioint aussi que difficilement peuuent telles especes d'huiles, monter iusques à la sommité interne du chappiteau, si nous vsions de ceste forme de vaisseau de cuiure.

Apres que le bois aura trempé suffisamment, mettez la terrine en la partie superieure du fourneau sur les verges de fer, disposez la cornuë dedans ceste terrine auec sablon, entre deux de toutes parts, & mesmement couuerte de sablō, & faites que le col d'icelle passe par la fente du fourneau, & decline vers l'orifice du vaisseau receuant, auec lequel il soit estroitement conioint & fort soigneusement estouppé & bien luté de ciment, puis peu à peu mettez les charbons allumez sur le gril, quelquefois aussi ne sera mal fait d'en mettre sur la cornuë ou sont les matieres encloses, qui n'aimeroit mieux y mettre vne terrine pour couuercle en forme d'vn chappeau, & ce pour reuerberation de la chaleur. Ces choses paracheuées, faudra conduire & continuer le feu, l'augmentant de peu à peu, selon qu'il sera besoin, & attentiuement considerer l'euenement & succez de l'œuure, iusques à ce que l'eau de vie parauant infuse soit du tout distillée; car c'est celle qui sort la premiere en la distillation, & s'amasse dans le receuant, puis l'huile toute seule & pure se distille, voire en telle quantité que l'on n'en doit esperer d'auantage de quelque putrefaction que ce soit. Gardez soigneusement ceste eau de vie, laquelle vous seruira pour mesme vsage, à cause qu'elle retient tousiours quelque faculté de la substance où elle auoit esté meslée, mesmement qu'elle peut seruir à deux, voire trois semblables infusions. Apres que le vaisseau receuant sera osté, en faudra remettre vn autre qui soit demy plein d'eau claire, dans lequel l'huile distille, nous disons le receuant deuoir estre demy plein pour l'empyreume ou vice, lequel par trop forte ebulitiō l'huile auroit peu cōceuoir, par lequel empyreume l'eau se pourra aisément corriger, & l'huile se conseruera sans aucune exhalation : ce qu'aussi l'on fera plus commodément si vous mettez le vaisseau receuant dans vn bassin ou autre vase plein d'eau froide, laquelle changerez d'heure à autre, iusques à tant que la distillation soit paracheuée. Vous pourrez aussi, si le trouuez bon changer vne fois ou deux le vaisseau receuant l'huile, afin que cognoissiez la difference des huiles. La distillatiō paracheuée, que cognoistrez estre telle, par les signes qu'auōs cy dessus remarqué: vous separerez l'huile d'auec l'eau par les moyens qu'auons aussi declaré : & en mesme temps ou auant toute chose, osterez la cornuë de dessus le feu du fourneau, de laquelle disioindrez le col, & tirerez du ventre de ladite cornuë les feces, marc & excremens y restez, lesquels par apres destremperez tant de fois auec eau, que les ayant passez par vn estamine & recuites, elles sortent comme boüillie, laquelle seruira de remede pour les maladies, ausquelles les huiles sont dediées. Par cette methode est distillée l'huile du bois de gayac, qui est singuliere és vlceres & douleurs de verole. L'huile

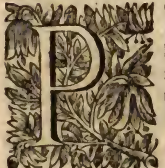
Collocati des vaisseaux.

Huile de bois de gayac. *Huile de fraisne.*

de fraisne, laquelle appliquée profite à la goutte froide, à resoudre la morphée, à la paralysie; & prise par la bouche est vn singulier remede à ceux qui sont affligez de la ratte: huile de bois de geneure speciale pour conforter les reins & la matrice.

La maniere de tirer huiles des gommes: Et premierement de celles qui sont liquides.

CHAP. LXXXII.



POur distiller les huiles des gommes, se faut seruir du mesme fourneau, & de la mesme cornuë où sont distillez les bois oleagineux. Lesquelles pour parler à la verité, ne se tirent sans grande difficulté, à raison de leur viscosité gluante, tenante & adherante, de laquelle sans grand' peine & industrie ne peut estre extrait l'humeur radical. Qui plus est, autant y a de façon d'extraire les huiles des gômes qu'il y a de differéce de gômes: car les vnes sont liquides, c'est à sçauoir d'vne substance visqueuse, laquelle à peine peut estre contenuë en ses propres confins & limites, comme est la terebenthine, le styrax liquide, & autres semblables, lesquelles participent plus d'vne qualité aërée que terrestre, ains se resoluent facilement à petit feu. Les autres sont dures, qu'elle est l'encens, le benjoin, le mastich, lesquelles demandent chaleur mediocre pour estre molifiées. Les aucunes se resoluent auec humeur aqueux, qu'elle est le myrrhe & la gomme Arabique.

Deux moyens pour extraire huiles des gommes liquides. *Huiles de terebenthine.* *Ainsi est distillée l'huile de cire.*

Pour distiller donc les gommes liquides & en extraire l'huile, l'on peut tenir deux moyens. L'vn est vsité de long temps, l'autre est plus nouueau, selon le premier; l'huile de terebenthine par exemple est ainsi distillée: Prenez terebenthine claire autant qu'il vous plaira, & pour chacune liure prenez trois onces de cendres de quelque bois dur ou fort, ou sablon menu, ou arene lauée, ou poudre de briques, pour empescher que la terebenthine ne monte: mettez tout cela dans la cornuë qu'engencerez en sa terrine sur le fourneau, de mesme façon qu'auons dit aux bois oleagineux, au commencement le feu soit doux pour distiller l'eau qui sortira la priemiere, puis augmenté pour la distillation de l'huile, elle se distille aussi selon le moyen inuenté nouuellement: Prenez deux liures de terebenthine, huit liures d'eau de fontaine bien claire, mettez le tout dans la cornuë, & la distillez à chaleur mediocre, suiuant la methode cy dessus descrite pour tirer huile des bois oleagineux. L'huile que tu recueilliras sera tres pure & nette, de couleur fort claire & lucide, d'odeur fort suaue, & de goust fort gracieux, lesquelles qualitez ne se trouuent à l'huile distillée, selon la commune & vulgaire façon, ce qui aduient, parce que l'eau par ses qualitez tempere la chaleur conceuë és matieres, par la vertu du feu & chaleur du vaisseau, lesquelles autrement eussent peu conceuoir vn empyreme, n'eust esté l'humidité de l'eau; aussi que ladite huile entre dans vn vaisseau receuant demy plein d'eau fraische, qui pour cét effet apporte vn grand amendement, desquels moyens est distituée l'huile que l'on distille vulgairement auec l'arene ou sable, laquelle aussi est trouuée de goust mal gracieux, & de couleur noircissant & iaunastre, ains ne peut estre appliquée exterieurement, tant s'é faut prise par la bou-

che sans danger du malade & dégoust d'iceluy : mais celle qui est distillée auec l'eau est singuliere à tous les affections, esquelles est tant celebrée de tous, à sçauoir l'huile de terebenthine, à la difficulté d'haleine, au calcul, aux douleurs choliques, aux maladies de poulmons prise par la bouche le poids de deux drachmes : à oster les cicatrices delaissées, à nettoyer les lentilles, taches & autres macules de la peau, appliquée.

Or si tu veux sçauoir quand sera paracheuée la distillation de ton huile, prens garde quand il ne coulera plus rien de la cornuë dans le vaisseau receuant : car alors la distillation est accomplie de la meilleure & plus excellente huile. Et au cas que tu voulusses extraire encores huiles des matieres restées dedans la cornuë, tu feras cela fort aisément, en iettant dans ladite cornuë du plomb par petits morceaux iusques à vne once, & ce par l'orifice de la premiere partie de ladite cornuë, lequel faudra bien accommoder & bien luter auec l'autre partie comme auparauant : car ledit plomb estant fondu, il resoudra les reliques des gommes, de sorte que tout ce qui y sera huileux, degouttera comme l'huile, que tu receuras dedans vn autre vaisseau receuant. Quoy paracheué tu osteras dextrement la cornuë du fourneau, laquelle nettoyeras pour t'en seruir par apres en pareil vsage.

Quand la distillation sera paracheuée.

La façon d'extraire les huiles des gommes dures.

CHAP. LXXXIII.

LEs gommes dures, qu'elles sont l'encens, le benjoin, le mastic, la cire, d'autant qu'elles sont plus terrestres, ont plus ferme consistance & se resoudent plus difficilement que les liquides, d'autant font plus de peine à en tirer l'huile, ains ont besoin de quelque sorte d'huile & mediocre chaleur pour estre amollies, afin que par apres plus aisément on en tire de l'huile : vray est qu'entre icelles aucunes sont plus constipées & plus fascheuses à resoudre, comme l'encens, le benjoin; aucunes moins & plus faciles à se liquefier, comme la cire; d'autres moyennes entres les deux, comme le mastich. Tellement que tous ces susdites gommes, selon que plus ou moins sont difficiles à se resoudre, on les doit amollir & liquefier auec les moyens susdits en la distillation des gommes liquides, excepté en l'eau, laquelle ne se doit iamais mettre dans la cornuë auec les matieres, attendu que les gommes dures endurent fort difficilement l'eau, pendant qu'encloses dans la cornuë elles soustiennent la violence du feu: mais au lieu d'eau l'on y peut mettre iusques à trois onces d'huile de terebenthine, tant à cause que cette huile est tres pure, & distillée par mediocre chaleur (ainsi qu'auons dit cy dessus) comme ayant vne proprieté plus voisine de la nature de ces gommes, dont il semble plus conuenable d'en vser pour la distillation de ces matieres, & pour corriger leur dureté : aussi par ce moyen on tirera plus d'huile qu'en vsant d'arene ou sable laué ietté sur les matieres, ainsi que nous voyons communément estre fait és extractions des huiles de toutes sortes de gommes. Et au cas que n'eussiez la commodité d'auoir promptement huile de terebenthine, pourrez vser d'autre sorte d'huile, pourueu qu'elle soit despoüillée de toute couleur & odeur le plus que sera possible: toutesfois par ce moyen tu ne profiteras d'auantage que

par le precedent. Car il y a encore quelque sorte de gomme, tant fascheuse à se resoudre comme est l'encens, qu'il faut de mesme façon en tirer l'huile que des feces & excremens de terebenthine: à sçauoir en iettant dans la cornuë des petits morceaux de plomb, mais en leuãt aussi vn peu plus haut le col de la cornuë qu'en la distillation de la terebenthine & bois oleagineux. Par ce moyen apres que la matiere sera eschauffée, indubitablement vous verrez quelques onces d'huile nager au dessus de l'eau du receuant, lesquelles pour autant qu'elles sembleroient de mauuaise odeur, & insuaues au goust, à cause de ladite qualité y conceuë par la vehemence de la chaleur lors enclose dans la cornuë, il les faudra corriger par changement d'eau froide dans le receuant, en les gardant pour l'vsage qui sera dit cy apres.

Ces choses susdites bien entenduës, quand voudrez auoir plus grande quantité d'huile plus claire & plus excellente, vous prendrez deux liures de mesme matieres, & gommes qu'estoit l'huile que vous gardiez: vous les mettrez dans la cornuë bien nettoyée, laquelle poserez sur le feu, ayant son col penché vn peu plus bas, & en peu de temps (voire sans grande vehemence de feu) il se fera vne matiere de beurre, laquelle fluera en assez grande abondance, quasi de moyenne consistance entre la gomme & l'huile auparauant distillée. Derechef prendrez cette matiere beurreuse, & la mettrez dans la cornuë, l'ayant premierement tres-bien nettoyée, puis pour la seconde fois la mettrez sur le fourneau auec quelques onces d'huile purgée, que vous aurez premierement tirée de la mesme espece de gommes. Par ce moyen & l'aide d'vn feu mediocre que vous y adiousterez, vous retirerez autant d'huile (voire tres exquise) que l'art & la nature en pourroient ensemble donner. Voila la voye plus certaine & plus asseurée pour tirer l'huile des gommes dures, laquelle bien que ce soit de grand frais, doit toutesfois pour son excellence estre plustost pratiquée que la commune, qui se fait auec sable, ou cendres, ou arene lauée, iettée dedans le cornuë auec les matieres. Par tel moyen vous ferez l'huile d'ambre, de la pierre de gagates, de souffre, & autres semblables especes, estans premierement puluerisees, y adioustant huile commune, estant premierement bien nettoyée & purgée dans vn vaisseau de plomb, ou en eau tiede.

Huile de cire.

Huile de cire est ainsi preparée selon le vulgaire: Prenez vne liure de cire neufue, vous la lauerez ainsi. Premierement faites-la fondre au feu, & incontinent iettez la dedans vn vaisseau plein de vin blanc, & les maniez souuent auec les mains comme vne paste, maintenant en tirant, maintenant en rompãt, maintenant la redoublant: faites-la fondre encore vne fois, & la reiettez au mesme vin, puis maniez-la comme auparauant, ce que tirerez trois ou quatre fois, voire iusques à tant que verrez la cire auoir consommé quasi vne pinte de vin; cela fait, mettez la cire ainsi preparée dedans vne cornuë, & iettez par dessus sable, ou arene lauée, ou briques pilées, encore que sans sable, arene & briques pilées elle se puisse distiller, ainsi que l'on voit par experience: lutez tout autour la cornuë iusques à la moitié du col, & la posez dedans vne terrine pleine de cendres menuës sur le feu que ferez doux & lent pour le commencement, puis l'augmenterez de degré en degré, l'huile en distillera fort claire. Autres la preparent de cette façon, ils mettent vn vaisseau de terre plein de vin blanc ou rouge sur le feu, auquel vin estant chaud, iettent la cire diuisée en plusieurs morceaux, puis la font boüillir le vaisseau bien couuert, & apres que le vin est

Autre maniere de faire huile de cire.

consommé en versent d'autre, iusques à tant que chaque liure de cire ait consommé dix liures de vin: & quant ils voyent qu'il y a encores vn peu de vin auec la cire, ils ostent la cire du feu, afin qu'elle ne se brusle, & incontinent iettent la cire en vn autre vaisseau, auquel y ait vn peu de vin blanc; apres qu'elle est refroidie, & son humidité ostée, la font distiller dans la cornuë. Sur tout faut se donner garde qu'elle ne bouïlle en distillant comme en la terebenthine & miel: car telles liqueurs eschauffées s'enflent facilement. Parquoy faut faire vn feu doux & lent pour le premier, puis l'augmenter de peu à peu & rafraischir l'alambic: mesmement pour empescher l'ebullition, ietter dedans quelques petits morceaux de plomb enfermé dans du papier, ou fueilles de lierre, ou fable menu, &c.

Ceste huile est singuliere pour faire suppurer les apostumes, appaiser les douleurs, conforter les nerfs endurcis & tendus, & pour la paralysie. L'eau qui distille auant l'huile, guerit merueilleusement toute sorte de playe, si elles sont lauées d'icelle, & que l'on mette dessus vn linge y trempé. *Vertu de l'huile de cire.*

Vous distillerez de ceste façon le benjoin, le ben, le ladanum & autres semblables gommes: faut toutesfois remarquer que telles gommes se peuuent aussi distiller auec eau, ainsi que les huiles des herbes & semences cy deuant specifiees.

La maniere de faire les huiles de myrrhe, styrax calamite, gomme Arabique, & autres semblables. CHAP. LXXXIV.

LA liqueur que l'on tire de myrrhe, gomme Arabique, styrax calamite, n'est huile, mais vne matiere grasse, visqueuse & glueuse: ce que l'on peut cognoistre, parce qu'elle ne s'enflambe point, & si en trouuez quelqu'vne qui soit combustible, tenez pour certain qu'on y à meslé d'autre huile auec eau de vie.

Prenez donc des œufs bien frais, faites les fort durcir dans l'eau chaude, puis fendez-les par le milieu, & en tirez les moyeux ou iaunes: au lieu desquels mettez autant de gommes & ce auant qu'ils soient refroidis, puis reioignez les deux moitiez de chacun, & y faisant vn trou au bout plus menu, pendez-les en vne caue, afin que par l'humidité du lieu la gôme y enclose (soit myrrhe ou styrax calamite) plus facilement ne se resoluë: mettez sous chacun vne phiole, dans laquelle fluera vne matiere ressemblant au miel, ou plus liquide. Ce fait, prenez ce qui sera distillé dans vne phiole, & icelle bien estouppée, couurez-la profondement de fien de cheual, afin que par sa chaleur (prôpre pour alterer & corrôpre la qualité de cette matiere visqueuse) soit corrigée & renduë plus humide & semblable à l'huile.

Fierauenti Empiric Italien au 57. chap. du 2. liure, & 13. du 4. liure de ses Caprices, prepare l'huile de myrrhe de ceste façon: Prenez myrrhe choisie & non falsifiée six onces, eau de vie sans phlegme douze onces, meslez ensemble dans vne cornuë de verre, laquelle laisserez reposer sous fien de cheual assez chaud l'espace de six iours, puis distillez au bain de Marie iusques à ce que toute l'eau soit montée & passée entieremét: lors vous verrez au fond de la cornuë l'huile, laquelle coulerez par vn linge de lin, & la garderez pour conseruer long temps la face belle, & la contregarder en sa splendeur & frescheur de ieunesse. Ceste

huile est vn vray baume pour consolider soudainement les playes, & guerit toutes autres maladies interieures, en prenant deux drachmes par la bouche est bonne aussi pour la surdité d'oreille.

Des distillations des huiles, voyez plus amplement en nos remedes secrets.

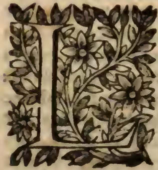
LE VER, FILANT LA SOYE.

L'vtilité du ver filant la soye. CHAP. LXXXV.


A bonne mesnagere, à qui appartient le gouuernement du bestail, ne doit faire moins de cas du ver filant la soye que la mouche à miel ; car outre le plaisir quelle peut prendre à contempler l'industrie merueilleuse de ce petit animal à faire & filer la soye, encor peut elle tirer vn profit incroyable de son ouurage tant excellent, lequel honore & rend les hommes glorieux, reuestus de la pompe de ceste facture & artifice : ainsi que nous voyons les Roys, Princes, Gentils hommes, Prelats, Iusticiers & autres personnages notables estre parez du trauail de ces petits animaux. Qui plus est la soye sert seulement de parure aux hommes, mais de remede singulier pour conforter le cœur malade, le resiouyr, & recréer les esprits tristes & ennuyez, ainsi que nous pouuons recognoistre par la confection noble & Royale, appellée des Medecins, Alkermes, laquelle estant composée de sa plus grande part de la decoction & infusion de soye en jus de kermes prise par la bouche, est vn remede souuerain aux faillances & syncopes. Parquoy la fermiere de nostre Maison Rustique fera estat de nourrir des vers à soye, afin quelle en puisse tirer profit de la vente de la soye qu'elle fera tous les ans : quel exercice les femmes Tourangeoises sçauent fort bien pratiquer en nostre France.

Confection. Alkermes.

L'assiette du lieu pour loger les vers à soye. CHAP. LXXXVI.


A fermiere pour entreprendre le gouuernement des vers à soye, & pour s'en acquitter à sa commodité, faut qu'elle choisisse, en quelque part de sa ferme vn lieu pour les nourrir, qui soit plustost haut que bas, en bon air, sans aucune humidité, & si bien accommodé de fenestres, que le Soleil y puisse entrer du matin & du soir, ainsi que semblera bō à ceux qui les gouuernent : sauf que cesdites fenestres soient bien closes, ou de verrieres, ou de chassis, ou de toiles subtiles, afin que pleuuant, ventant ou faisant temps froid, ou humide, elles puissent estre tenuës bien closes & serrées : car qui faudroit les gouuerner & pouruoir de telle sorte, c'est sans doute que ces animaux, estant delicats en tout temps, seroient pour mourir soudain pressez du mauuais temps. Faut aussi qu'il y ait des rets & filets deuant les fenestres, afin que les chassis estans ouuerts, les passereaux, arondelles & autres oiseaux nuisibles n'y entrent pour se paistre sur ces vers : ne faut y laisser entrer, ny coq, ny poule, car ils s'y saouleroient de telles sorte qu'ils seroient pour en creuer. Le paué doit estre bien net, les murailles sans trous & creuaces, par lesquelles les grillons, lezards,

rats,& autre vermine puissent entrer,qui de nuict ou de iour pourroiét tuer ces animaux. Qu'en iceluy ait des trauerses distinguées par pilliers, sur lesquelles seront appuyez plusieurs ais ou clayes,faites de ionçs & de roseau,pour accommoder ce petit bestail,lesquelles auant qu'y mettre ces animaux,il faudra arrouser auec vn peu de vinaigre, & les frotter d'herbes odorantes, à cause qu'ils aiment les bonnes odeurs.

Le gouuernement des Vers à soye. CHAP. LXXXVII.


LA soigneuse mesnagere, si tost que le Primtemps s'approchera, & verra que le meurier commencera à boutonner, fera aprest des œufs des vers qu'elle aura gardé tout l'Hyuer pour les mettre couuer:& au cas qu'elle vist que le meurier fust tardif à boutonner, luy fera bailler du fumier frais à ses racines durant la nouuelle Lune de Mars, afin de le haster: car autrement en defaut de fueilles de meurier, s'ils aduenoit que ses vers fussent esclos, seroit contraint pour leur nourriture auoir recours au cœur des espines, fueilles d'ormeaux, tendrons d'orties & autres. Et quant au choix qu'on doit faire des vers pour faire couuer, on doit prendre semence qui n'aye plus d'vn an, & qui baignée dans le vin va au fond & ne nage par dessus,& qui ait encores les marques que dirons cy apres. Le temps de les faire couuer est le quinziéme ou vingtiéme d'Auril, du quatriéme iusques au dixiéme iour de Lune, iamais en decours:car faisant la soye autour, ils la produiront au quatriéme, lors qu'ils seront puissants : tellemement que les bouts & escorces seront plus grandes,plus dures,& plus fines de poil que les autres produites en autre saison:mais ceux qui naissent au decours de Lune sont tousiours foibles,& ne fót profit aucun.Le moyé de les faire naistre,est apres les auoir arrousez ou baignez dans vin blanc, plustost qu'eau tiede, les poser pres le feu iusques à tant qu'ils soient vn peu eschauffez, puis les mettre entre deux oreillets de plume aucunement chauds, ou entre le tetins des femmes (pourueu qu'elles n'ayent leurs fleurs)ainsi que les vers naissent, les oster auec fueilles de meurier, les plus tendres, & les poser sur des ais ou des cartes, qui ayent esté frottées d'aluine ou d'auronne ou autre herbes pareille. Estant nais, leur baillera fueilles de meurier soir & matin,leur croissant de iour à autre,selon que ses vers s'engrandissent,iusques à la quatriéme muë : car lors leur en faudra aussi à Midy, entant qu'ils mangent plus que de coustume: mais faut estre aduerty que lors qu'ils muent, leur en faut bailler assez escarcement, à cause qu'ils sont foibles : sur tout que les fueilles ne soient fanées, moites, ny moüillées : & au cas qu'elles fussent moites ou moüillées,les faut soigneusement essuyer auec linges bien nets,& les seicher pres le feu.Faut aussi les cueillir de meuriers plantez sur les costez exposez au Soleil, plustost vieils que ieunes, qui portent leur fruict aucunement rouge & noirastre,& cueillir lesdites fueilles non au matin tandis qu'elles sont baignées de rosée ou autre chose, ains le Soleil y ayant passé par dessus : auant que les bailler aux vers, separer les mauuaises d'auec les bonnes. Ne faut toucher ces bestelettes de la main que le moins que l'on peut, entant que tant plus qu'elles sont maniées,tant plus on les endommages,à raison qu'elles sont tendrelettes & extrémement delicates, principalement quand elles muent. Et ce neantmoins les faut tenir nettement, & oster leurs peti-

Vers à couuer.

Fueilles de meurier à cueillir.

tes ordures de trois en trois iours, mesmement parfumer le lieu auec encens, ails, oignons, porreaux, ou lard, ou saucillons cuits sur la braise, afin que ces animaux y prennent plaisir: & s'ils sont malades, cét odeur les remet en force. Faut aussi bien aduiser s'ils ne dorment pas: car d'autant qu'ils dorment quatre fois, principalement quand ils muent, s'il aduient que quelques vns mangent tousiours sans dormir, les faudra mettre à part sans mengeaille pour les faire dormir, autrement ils creueroient tous: vray est que s'ils font des petits, leur faut distribuer le viure sobrement. Apres qu'ils ont mué la quatriéme fois, trois iours apres ils mangent mieux que iamais, iusques à ce que le corps leur reluit, & qu'ils monstrent souuent le fil de soye qui est en leur ventre, laquelle s'ils doiuent rendre blanche, ils ont la teste comme si elle estoit d'argent, si doit estre iaune, elle a couleur d'or, si verte ou orangée, la teste aussi emporte la signifiance. Ainsi se sentás estre bien saouls, ils cherchent quelque cas à propos pour s'attacher & y ourdir par ordre leur soye, chacun s'enfermant en son escaille ou escosse, laquelle ils font & bastissent en deux iours, ou quelque peu d'auantage. Lors faut estre soigneux à leur apprester autour des tables force genest, fougeres, sarmens de vigne, rameaux de chesne, de chastagner, & autres choses: mais qu'ils soient bien secs: car la moiteur leur est ennemie, & lors ne les abandonner iusques à ce qu'ils soient tous pendus & attachez à ces branches, pour y faire leur ouurage, duquel ils sont si appetissans qu'ils vont de furie à s'entasser en leurs pelotons, si qu'il semble qu'ils se doiuent suffoquer: lors les faut secourir & donner ordre qu'ils ne tombent à terre: & s'ils cheent les remettre en quelque lieu à propos. Ils ont paracheué leur ouurage en deux ou trois iours, plus ou moins selon le chaud ou froid qui regne pour lors: ainsi comme on entend quand tous trauaillent, aussi se fót-ils ouyr fort bien alors qu'ils cessent & mettent fin à leur besongne. Ils demeurent tout au plus en leur escosse vingt iours, voire plus ou moins, selon la tendreté, molesse ou dureté du peloton de la soye. Quant aux choix de leur escosse & escaille, les orangées sont meilleures & non les iaunes, & moins les blanches ou vertes, & quant à prendre les simples ou les doubles, les simples valent mieux, à cause que le masle & la femelle sont dedans les doubles, laquelle femelle comme elle a vuidé ses œufs le matin, s'accouple tout aussi tost auec le masle. Les escailles estant ainsi choisies, lesquelles sont bonnes pour l'engeance, soient mises en vn lieu sans poussiere, bien couuertes, separans les doubles d'auec les simples, afin qu'elles fassent plus belle soye: & sur tout qu'on ait des gens qui soient les meilleurs ouuriers à cognoistre la soye: & qu'ils la tirent auec telle discretion que le profit en soit apparent. Quant les vers seront hors de leurs escailles, aussi faut en choisir des meilleurs pour en auoir de l'engeance: ceux qui sont les plus gros & les plus noirs sont les plus forts, & faisant meilleure semence que tous autres; faut aussi plus prendre de femelles que de masles. Et quand à les discerner, les yeux des animaux en donnent tesmoignage, entant que les femelles les ont plus subtils & moins noirs que les masles: faudra les mettre à part, & estendre des linges blancs, ou plustost fueilles de papier sur des tablettes pour receuoir leurs œufs: le papier y est plus propre & commode que le linge, à cause qu'on y peut racler aisément dessus auec vn cousteau, pour en tirer les œufs qui restent, sans qu'on les gaste aucunement.

Signes que les vers veulent faire la soye.

Pour cognoistre la couleur de la soye.

Choix des escosses de vers.

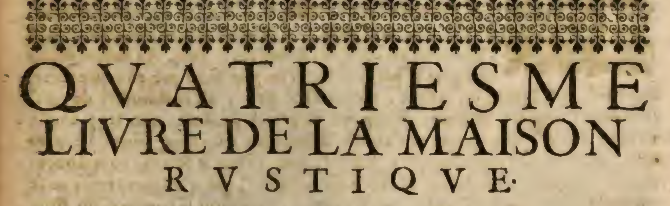
Choix des vers pour en auoir engeance

Signes de vers masle & femelle.

Quant aux maladies, ausquelles sont subiets ces petits animaux quand

on est mal soigneux à les nettoyer, ou que le vent froid de Bize, ou la chaleur du Soleil de Midy les a molestez, ou qu'ils ont trop mangé ils deuiennent malades, parquoy les faut tenir nettement: estoupper les fenestres & trous par où les vents froids entrent, & porter en leur loge braises de feu sans fumée, & mettre sur ces braises de l'encens, ou saucissons couppez par roüelles (car ils aiment tant cét odeur que soudain elle les guerit) mesmement les arrouser vn peu auec maluoisie, ou eau de vie. S'ils ont esté molestez de la trop grande chaleur du Soleil de Midy, on les doit arrouser auec eau rose; s'ils ont trop mangé, on les guerira auec la diette, les faisans estre trois ou quatre iours sans pasture: s'il y en a quelques vns qui soient tachez d'vne couleur meurtrie & iaunastre, & qu'on voye sous leur ventre certaine humeur qui les baigne, les faut oster soudain de la compagnie des autres, & les porter hors: & le matin auant Soleil leuer mettre les sains à l'air pour quelque petite espace de temps, puis les remettre en leurs places, & les arrouser de bon & fort vinaigre, & froter d'aluine & d'auronne, & encor leur donner l'air & faire sentir la vigueur du Soleil, pourueu que ses rays ne les touchent, accommodant si bien leurs fenestres que l'air du matin y puisse faire aller son haleine. *Maladie des vers à soye.*

Fin du Troisiéme Liure.



QVATRIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

Qu'il y a deux sortes de Pré.

CHAPITRE PREMIER.

La Prairie.



CY deuant auons discouru ce qui appartient au labeur & culture des iardins & vergers: maintenant est besoin qu'entendions à la prairie d'où vient la plus grande part de la nourriture du bestail, afin que suiuions l'ordre cy deuant proposé. Donc ce que l'on appelle vulgairement. Pré, rencontre au mot des anciens prat, tous deux ainsi dits & denommez, comme pour terre preste & appareillée à faire seruice à son maistre ou mettayer, sans toutesfois qu'il y ait peine aucunement, pour le regard du labeur, encore en terres dites prairie, comme sont celles qu'abreuuent la Marne d'vne part, & la riuiere d'Aube de l'au- *Pré.* *Marne.*

Aube. & la riuiere d'Aube de l'autre, qui est d'enuiron cent cinquãte lieuës de pays en
Veselle. quarré, mesme la riuiere nommée Veselle, qui est la plus affluente & abondante en prairies; autant en est-il és terre franches, depuis Bar le Duc iusques à Vitry en Partois, & depuis Louuemont iusques à Vassi en Tierache, le long de la petite Blondelle: encore l'orée du grand & petit Morin en vostre Beauuoisis. Telles prairies ne craignent les orages & tempestes, comme font les iardinages, & autres terres labourables, mais à peu de frais & despens, tous les ans elles donnent double reuenu en foin & en pastures. Or il y à deux sortes de prez: l'vn sec, l'autre humide. Le sec ne demande autre eau pour estre arrousé, que celle de la pluye, d'autant qu'il est en lieu gras & plein de suc, où le foin vient volontairement & beaucoup meilleur que celuy qu'on fait venir par arrousement d'eaux. L'humide a besoin de quelque ruisseau, pour estre nourry & engraissé, à raison de la legereté, seicheresse & maigreur naturelle de sa terre.

Bar le Duc. Vitry. Louuemont. Deux sortes de prez.

Quelles terres sont bonnes pour les prez, & comment il faut faire prairies nouuelles.

Chap. II.



LE lieu gras & plein de suc, encore que nullement soit arrousé de ruisseau, est bon pour produire foin, moyennãt que tel lieu ne soit beaucoup esloigné de quelque ruisseau ou estang ou petites riuieres, ou pour le moins qu'il soit humide au fond, & auquel si l'on fait quelque fosse mediocrement profonde, on trouue l'eau en abondance: car l'humidité est l'vne des nourrices du foin. Au defaut de tel lieu gras & plein de suc, l'on peut faire pré en toute terre, soit forte, soit legere ou maigre, moyennant qu'il y ait commodité de ruisseau pour l'arrouser, & que le champ soit vn peu en pendant, non trop auallé ny trop droict: mais auquel ne s'arreste & demeure trop long temps l'eau du Ciel, ne celles des ruisseaux qui y passent, ains s'escoule & passe tout doucement. Parquoy i'accorderay, & faut aussi confesser, que quelques terres ne se trouuent si promptes ny vtiles que les autres, à receuoir la semence du foin, comme sont celles qui par trop grande voisinance des grands fleuues & estangs, ou laqs, & trop larges eaux sont souuent inondées & couuertes de l'affluence d'eau qui en hyuer noye les terres, dont aduient que le foin n'en est delié, ny delicat pour les bestes, ains plus gros & chargé d'herbes rudes, larges & moins agreables au goust d'icelles. Quoy qu'en soit, le foin des estangs mal mesnagez & alterez, ny mesme le foin, qui naturellement prouient à l'entour, & aux larges bordures des lacs, n'est tel que la beste delicate requerroit, non plus que celuy qui se recueille en terres maritimes, duquel le goust trop nitreux & salé, desapetisse les bestes à ce past moins accoustumées, ioint que les herbes, outre les communes, en sont plus fortes & de saueur trop dissemblable.

Bon foin.

Faire prairies nouuelles. Parquoy si tu veux faire prairies nouuelles, eslis le meilleur terroir que tu pourras, lequel tu mettras en gueret vn Esté entier, puis en Automne tourneras & laboureras souuent la terre, & y semeras pour la premiere année des raues ou naueaux, ou mil, ou febues, ou auoine; l'année suiuante du froment: & la troisiéme la laboureras diligemment, & y semeras de la vesse meslée auec graine de foin, puis la gouuerneras à la façon des prairies ià faites, comme dirons tantost.

Quelle culture demandent les prez. CHAP. III.


Eux qui trop obstinément disent qu'il ne faut main mettre à la prairie, me semblent estre desuoyez de bon iugement, sous correction : car à la longue toute terre se lasse, & la faut rafraischir en quelques endroits, mesmes resemer, reformer si besoin principalement aux pastis, & prez dediez au pasturage des bestes à corne, car celles à laine ne demandent lieux aquatiques, & se contentent des berges le long des chemins vers les terres labourables. I'accorderay que les haras des ieunes cheuaux & asnes paissent proprement & commodément auec les bestes. Encore ay-ie veu en Champagne, comme seroit à Pont sur Seine, pays de prairies les oyes & les poulets d'Inde estre enuoyées iournellemeat & ordinairement aux prez des pasturages, pour le moins de coust qu'au logis, ce qui ne seroit bon aux endroits de Monfort l'Amaury, où l'on entretient partie du haras des Roys de France: car le duuet & la plume de la volaille, mesmes la fiente d'icelles, fait malades les bestes caualines, comme outre les cheuaux, les mulets, & les asnes. *Prez à semer.* *Monfort l'Amaury.*

Quoy qu'en soit, le soigneux mettayer ne doit negliger ses prez, veu que les cultiuer luy est chose plus de soin que de peine. Le premier soin sera de garder qu'il n'y vienne aucunes espines ou buissons ou grandes herbes, dont il en faudra arracher quelques vnes en Automne ou auant l'Hyuer, comme buissons, ronces, iones : les autres au temps nouueau, comme chicorées, seguë & autres herbes inutiles pour la nourriture du haras. N'y faudra aussi laisser aucune pierre, ny autre chose qui puisse nuire à les beschet & remuer leur terre. Le lieu espierré sera vny & esgaré fort gentiment durant l'Hyuer : puis subtilement & diligemment labouré auec le soc, puis hercé, principalement celuy qui est maigre, en pendant, & nullement arrousé que d'eau du Ciel : mesme fumé en Ianuier & Féurier quand la Lune croist, afin de l'engraisser & luy donner quelque suc pour produire herbes. Le meilleur amendement qu'on luy sçauroit donner, est la terre esmiée & meslée auec le fien, qui luy sera plus profitable que le fumier le plus pur qui soit en l'estable, Pour ce faire on recueillira durant l'Esté la poussiere des chemins plus frequens, laquelle on meslera auec les fiens des bestes, les ordures & nettieures de la maison, boües des ruës, balieures du courtil & court, fien de poules & pigeons, fientes de bœufs & de cheuaux, & toutes autres telles ordures : & laissera l'on le tout incorporer & meslanger ensemble l'hyuer entier, iusques à ce que cette matiere arrousée des eaux, & transpercée par les gelées, soit suffisamment meure. Ceste meslange espanduë penetre mieux iusques au fond de la terre que le fumier, & s'incorpore mieux auec la terre. *Esparter.* *Espierrer.* *Fumer.*

Ce qu'il faut semer aux prez. CHAP. IIII.

POur donceques reformer les endroits chenus & alterez de ton pré, s'ils sont trop desnuez, il les faut en temps de renouueau, semer de bonne semence, qui est le Sainct foin, que l'on nomme en quelques endroits Soupe en vin, à cause de sa fleur, qui est l'herbe, dót les anciens faisoient grád compte, & la cultiuoient à part, ainsi que la vesse, & la semoient *Semer les prez.* *Saint foin* *Souppe en vin.* *Caton.* *Palladius*

en Ianuier, ainsi que veulent Caton & Palladius. La maniere de le semer sera descrite au cinquiéme liure, traicté des legumes. Aussi est bonne la semence de Florable, que les anciens nommerent Gallion, & du Vesseron, & Aueneray, qui furent nommez Ditiago, & Ægilop. Le Poëte Latin l'appelle proprement auoine sterile; encore n'y est mauuaise la petite mauue sauuage, ny le gobelet ou ranuncule, pourueu qu'il n'est point la racine bulbeuse, c'est à dire, ronde comme vn petit oignon : car elle est caustique & venimeuse pour la beste : mais faut qu'elle soit capillaire. Le satyrion des deux sortes est bon en d'aucuns endroits ou naturellement il croist. Aussi est l'herbe nommée hyacinthe, dont l'vne est de fleur bleuë, l'autre purpurée, en ce differente du satyrion, qu'elle est plus discoste & separée par les petits boutons, & aussi plus odorante. N'est bon qu'il ait grande quantité de plantain s'il n'est bien petit, que l'on nomme Arnoglosse. Le daucus, qui est comme espece de carrotte sauuage, principalement celuy qui au milieu de la blanche fleur en vmbelle porte & remonstre vn grain odorant au frotter sur la main, ainsi que l'escarlatte, & de pareille couleur. Le panax sauuage (que Dioscoride nomme panais d'Hercules. Panax Heraclion) est fort bon; pourueu qu'il ne grandisse trop. Aussi est bonne la germandrée, que les Grecs nommerent petit chesneau, à cause de la forme de la fueille. Bien bonne aussi est la responce, que les anciens nommerent petite rauette, à cause de sa racine, qui honore les salades de Caresme, aussi bien que le cresson. Rien n'y vaut le colchicon, que l'on appelle chienraige ou saffran bastard, à cause de sa fleur, parce que tant la fleur que la racine font mourir les bestes, ainsi que la seguë, que l'on nomme la mort aux oisons, n'y le cydrage, que l'on nomme hydropiper, venimeux auec chaleur, & prouenant autour des eaux croupies & puantes, comme l'ache de risée que l'ô nomme herbe sardonique, pource qu'elle fait mourir les bestes & les personnes, comme en riant : la guesde sauuage, nommée Isatis, la barbe de bouc, appellée tragopogon; aussi la langue de bouc: la toute bonne sauuage & basse croissant : le violier de deux sortes, la centaurée mineur : toutes les trois especes de marguerites, que l'on nomme consoulde, & singulierement les gobelets, & le treffueil ou tresfle, dit pratense de prairie, sont bonnes herbes & singulieres aux prez de bon rapport; l'ail que l'on nomme serpentin, & que l'on iugeroit comme vn petit ionc assez long, n'y sert pas mal, non plus que le vray & petit scordion, qui se trouue souuent és praires de Cheles & ailleurs : mais la quantité grande rend le foin mal odorant, comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de deux sortes, ou les trois sortes de baume, & le cost: mais la menthe, ny le marrhube, qui est camomille sauuage, n'y valent gueres. La quantité du vesseron fait le foin de grande nourriture pour la beste, la lancelée, l'argentine de deux sortes, la persicaire, à cause qu'elle porte fleur de pescher, la pimprenelle : les trois sortes d'aiguilles de pasteur, que les anciens nommerent col de gruë, à cause de la façon de ce qu'elles portent au dessus de la tige, dont l'herbe robert en est vne, font grand bien aux bestes, & les guarentissent de grauelle, & leur prouoquent l'vrine en abondance. Le meille fueil, herbe bonne à la couppeure, c'est pourquoy l'on la nomme herbe à charpentier y est bonne, d'odeur assez suaue: mais le chiendent que l'on nomme gramen, destruit le pré, d'autant que la melisse l'amende, & augmente le laict aux vaches, ainsi que le cytisus fait aux chéures, & aussi la veruaine & le seneçon, herbe de bonne nourriture pour les connins. Garde que les

Florable. Gallion. Plantain. Daucus. Panax. Heraclion. Germandrée. Responce. Colchicon. Ache de risée. Grand & petit scorpion és prairies de Cheles. Herbe à charpentier. Melisse.

les chardons ne s'engendrent en ton pré, si ce n'est le chardon benist, qui porte la fleur iaune : & chardonnet principalement aux bordures, il a la fueille de branche vrsine, que l'on nomme *Acanthus*, mais plus petite, & tachée comme de gouttes de laict, c'est pourquoy on le nomme chardon de la Vierge Marie: le mouron rouge & bleu à cause de leurs fleurs, mesme les blancs y seruent autant que la mercuire ou mercuriale masle & femelle; toutesfois que ce sont plus herbes de vignes & de chemins, ainsi que lizet & la maurelle: la linaire, qui differe de l'esulle ou resueille-matin, en ce qu'elle n'a point de laict & croist haute ainsi que le lin, sinon qu'elle a la fleur iaune, est bonne : mais le resueille-matin n'y vaut rien, non plus que le mille pertuis. Ces deux sont trop chaudes & malfaisantes : le melilot petit & grand, le myrrhis qui porte fueille de fenoüil, & plusieurs fleurs blanches separées, est de grande vertu, & à l'odeur de myrrhe. Bref, la carrotte & le cheruis seruent grandement à la nourriture & bonté du foin. Somme le pré bien entretenu & conserué rapporte tousiours le double, contre le mal gouuerné & mesnagé.

Chardon benist.

Mouron.

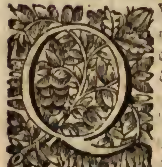
Qu'il faut hercer, arrouser, & tenir ferme les prez.

CHAP. V.

OVtre la semence des bonnes herbes, qui est fort requise aux prez, encore y a d'autres façons necessaires à la bonté du foin : car il les faut hercer, rasteler incontinent apres qu'ils seront semez, pour casser les mottes en poudre, afin que les fauscheurs, ne trouuent chose qui puisse nuire à leurs faulx. Si la terre du pré est aride & seiche, sera vn grand bien conduire tout durant l'hyuer, pour le moins quelque ruisseau dans le pré pour l'arrouser, & luy apporter quelque humidité, qui est la vraye nourriture du foin, ce qu'on doit faire sur tout, lors que les fueilles tombent des arbres durant le mois de Nouembre, Dececembre, Ianuier & Féurier, puis quãd la terre sera abreuuée, fermer le passage à l'eau coulante du ruisseau. Vray est que si le pré est en pente de quelque colline, ou terre haute, ne sera besoin de l'arrouser: car la premiere pluye venant, descendra en bas, & apportera au pré suffisant arrousement, auecques bonté & suc du fumier que tu auras mis és lieux hauts. Ne sera aussi besoin d'arrouser beaucoup le champ où il y aura graede quantité de treffle, car la treffle mourroit tout soudain Encores ne faut-il faire courir l'eau sur les prez qui sont vieux, durant les grandes & excessiues froidures, si ce n'est qu'elles eussent à continuer longuement, d'autant que l'eau deffaillant, ceste terre ainsi recuite & abreuuée souffriroit grandement par la vehemence des gelées & glaçons. S'il y a vn marais ou eau d'ormante en quelque partie de ton pré, il la faudra escoûler & mettre hors par conduits & tranchées : car sans doute l'abondance d'eau y nuit autant que la faute & penurie ou disette. Ne faudra laisser entrer les pourceaux aux prez, parce qu'ils foüillent tousiours du groin, & enleuent grosses mottes de terre, ny semblablement gros bestail, sinon quand la terre est fort seiche, parce que la corne des pieds entre en terre & froisse les herbes, ou en couppe les racines, dont elles ne peuuent plus ietter ne se multiplier.

Faucher, refaucher les prez, amasser le foin, & renouueller les prairies, & reduire les prairies steriles au labourage.

Chap. VI.



Qvand au foin il doit estre fauché en la nouuelle Lune: iamais au declin, lors qu'il est encores vn peu tendre, & nō encore trop meur: car on en cueille d'auantage, & est plus friand & plaisant à manger au bestail, plus sauoureux pour engraisser les bestes & pour rendre les vaches plus abondantes en laict, mesmement que le pré est plus prest à foisonner du regaing: car estāt fauché trop meur il auroit perdu tout son suc & sa substance, & ne seruiroit plus qu'à faire littiere: & s'il estoit serré trop verd il se pourriroit au fenil ou grenier. Estant fauché sera seiché en tēps beau & serain, deux ou trois iours auant que le serrer: & cepēdant si quelques pluyes suruiennent ne sera serré auāt qu'estre encores vne fois seiché. Et quand il sera sec de toutes parts, le mettras en meulons, puis le botteleras pour l'vsage de tō bestail. Vray est que celuy que l'on veut garder pour la nourriture des cheuaux & bœufs, doit estre fort seiché: car ainsi apresté leur donnera plus de force, & empeschera qu'ils ayēt des trāchées: mais celuy qui doit seruir pour les vaches & brebis ne faut qu'il soit gueres sec, d'autant qu'elles le mangeront mieux, & en seront plus abondantes en laict. Et au cas que l'on ne peust si tost serrer le foin ou le mettre en botteau, il faudra faire vn meulō haut & pointu, afin que le foin se deffende mieux de la pluye: & encores qu'il ne suruienne pluye, il fera bon faire ces meulons ou meulots, afin que toute l'humeur qui est au foin, si aucune y en a, se puisse essuyer & esuacuer. Et pourtant les laboureurs bien aduisez, combien qu'il soit desia apporté au logis & mis à couuert, ne le serrent iamais en greniers, ou fenil, qu'il n'ait esté quelque temps en meulots, pour s'eschauffer & suer là, & quasi se recuire ensemble & puis se refroidir. Estant serré au grenier ou en fenil, le faut couurir tresbien de paille bien essuyée & seiche de la hauteur d'vne brasse, tant pour le conseruer de la chaleur, & garder de la puanteur des estables, d'autant que la paille attire à soy toutes ces imperfections. Au surplus, encores que tes prez soient fauchez, tu ne dois ce neantmoins sur la my Septembre laisser à les faucher derechef, tant à raison du regain venu depuis que tu les auras fauchez, que pour l'herbage qui sera eschappé à ta faux en les fauchant.

Si par la cueillette de ton foin tu apperçois que tes prez deuiennent steriles, soit par ta negligence, que tu n'as pas esté assez soigneux de les bien cultiuer, ou par vieillesse, d'autant que la terre se lasse quelquesfois: pour les renouueller vse de semblable moyen qu'il faut à faire nouuelles prairies, qu'auons declaré cy deuant au second chapitre de ce liure, ou bien si tu vois que tu perdrois tes peines à renouueller tes prairies steriles, delibere de les reduire en labourage, principalemēt celles qui sont seiches, arides, & lesquelles produisent fort peu d'herbes qui sont bien encroutées, & enracinées d'herbes plustost malignes que profitables. Pour ce faire couppe en Auril le dessus & crouste du pré, auec petites besches en mottes longues d'vne brasse & demie, larges de moitié, & espaisses de deux doigts: laisse seicher au Soleil ces mottes l'espace de huit ou

dix iours estans cuites par la chaleur du Soleil, adiance les l'vne sur l'autre, & pres l'vne de l'autre, en façon de fourneau, puis mets-y le feu auec force paille estant bruslées, laisse les refroidir six ou sept iours, espand les cendres d'icelles par tout le champ esgalement: attens quelque bonne pluye en May, pour vnir & incorporer ceste terre cendreuse. Ce fait, laboure-là en Iuin, & incontinent apres semes-y du millet, puis du seigle, en fin du meteil & froment.

L'Oseraye. CHAP. VII.

TRois choses diligemment entretenuës & augmentées par l'assiduité du laboureur, l'enrichissent sans grand trauail. Les prez, l'ozeraye, & la sausaye, lesquelles par le moyen de l'eau, qui selon les veines subterranées, discourent legerement és lieux gras & amendez de la descente des collines, arrousées des fleuues espars à l'entour, croissent naturellement chacun an, & rendent grand profit à leur maistre, pour la nourriture de son bestail, façon de cercles à tõneaux & liaisons d'iceux, & encore pour le chauffage & aisance des perches & marrin, pour les treilles & hayes d'appuy, & eschallats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la saulsaye, que voulons & entendons n'estre ailleurs posées qu'aux prairies, & bien fort esloignées des terres labourables, d'autát que leur ombrage est si nuisible aux fromẽts, lins, legumes & autres grains, que iamais ne viennent beaux és lieux où s'estend cet ombrage. Au contraire les prairies en reçoiuent grand profit, tant à raison que l'herbe deuiẽt plus belle & gaillarde, à l'õbre que où elle n'est point ombragée, qu'aussi les fueilles de l'ozier, saule, aulne & autres tels arbres tõbans dessus les prez & s'y pourrissans les rendent plus gras, abondans & fertils. L'ozier donc, que les anciens nommoient saule amerine, ou viminale, c'est à dire propre à lier, ne demáde approcher si pres de l'eau: mais veut estre au declin de la valée, & veut l'ozeraye finir au bord de la saulsaye, l'ozeraye doit estre piquée à la ligne, en petits fossez entre deux lignes, & faut separer vn brin de l'autre enuiron cinq pieds & demy, pour luy donner son espattement & estenduë. Elle ne veut l'ombre d'aucuns arbres, & aime fort le Soleil de Midy. Le franc ozier vermeil est de plus difficile culture, & craint les gelées & guillées de Mars, & l'eau trop froide. Le blanc & le verd, qui ne se ployent ny se deffendent si bien, sont de plus dure nature, & montent plus haut. Sera bon picquer plus du franc que d'autre, & tousiours euiter l'ombre, & qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, la plus-part de la saison: parquoy luy faut faire rayons par voye pour garder & entretenir l'eau. Il le faut labourer deux fois l'an pour le faire bien venir, à sçauoir à la my-May, & vers la fin de Nouembre incontinent apres qu'il est cueilly, qui est aussi le temps de le planter. *Franc ozier.*

On luy fait plaisir de remuer la terre auec la besche, & luy renuerser les mottes vers le pied, quinze iours apres la S. Michel, qui est le temps de cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes grosses d'vne embrassée fraischement, ou en celier, ou en caue, & si la saison est seiche, par fois les arrouser par tout. Aucuns les effueillent en cueillant pour faire bonne cendres: autres leur laissent tomber les fueilles d'elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, & en Hyuer aupres du feu donner le passe temps aux valets de le refendre pour

les vaniers. Quelques vns ne couppent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maistre brin en son entier iusques à cinq ou six ans qu'il faut renouueller & repicquer : car c'est la durée de la plante, autrement le reste du temps la plante se seiche, & le brin endurcit.

La Saulsaye. CHAP. VIII.


AVssi la saulsaye demande pareille culture que l'ozeraye, parce que le saulx differe seulement l'vsage, ou de grandeur & forme d'escorces, d'auec l'ozier : car le saulx est pour les perches, l'ozier (comme il a esté dit) pour liaisó de la vigne & des tonneaux. Le saulx est gros & plus haut esleué, l'ozier plus menu & plus bas : le saulx a l'escorce de couleur pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde iaune. Quoy que ce soit, le saulx demande lieux aquatiques, & est planté de cime taillée oubien de perches: les perches sont prinses au dessus de bonne grosseur : mais toutesfois non plus grosses que le bras, & doiuent estre plantées & fichées en terre tant auant qu'elles touchét la terre ferme: la taille de la cime estre longue de pied & demy, & mise en terre en la courant vn petit. Ce que tu planteras doit estre couppé tout sec de l'arbre, car s'il est couppé estant moüillé il ne profitera : parquoy à la couppe du saulx faut euiter iour pluuieux.

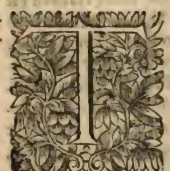
Le temps meilleur de planter les saulx est en Féurier au commencement, ou à la fin de Ianuier que les grandes froidures sont rompuës, qui endommage souuent le plant nouueau planté. Vray est que dés le commencement de Nouembre, il pourra aussi estre planté & cueilly. Les plantes seront distantes l'vne de l'autre de six pieds en six pieds en eschiquier, & soigneusement cultiuées, principalement les trois premieres années, comme les nouuelles vignes.

Plus ample traité trouueras de saulsaye au sixiéme liure.

L'eau distillée de saule est bonne à boire pour arrester toutes sortes de flux de sang : la decoction de ses fueilles ou vne lexiue faite des cendres de son bois, beuë fait mourir les sangsuës, qui adherent au gosier.

L'Ormaye. CHAP. IX.

Vigne mariée à l'Orme.


TOus les anciens faisoient grád cas de l'ormeau, à raison des vignes, parce qu'ils marioyent les vignes à l'orme, comme mesme ce iourd'huy l'on fait encore en Italie, maintenant l'orme est appliqué à autre vsage necessaire à la Maison Rustique; aussi auons nous cómãdé au pere de famille, qu'il fit pláter vn ormaye au bout de só iardin fruictier, tát pour le fagotage, que pour les roües & essieux des charrettes & charruës, mesme pour le chauffage & autre aisáce, outre le plaisir que l'ormaye apporte le long de l'Esté. Pour planter donc tó ormaye, esly vne piece de terre grasse & moyennement humide (combien que cet arbre vient en toutes sortes de terroir) laquelle tu hoüeras ou beicheras, puis casse as diligemment les mottes, reduiras toute la terre en poudre, & au nouueau temps la harceras & applaniras, puis y semeras bien dru & espois de la graine d'ormes, qui sera desia vn peu rouge, & aura esté long temps au Soleil, toutesfois qu'elle ait encor de la substáce & humidité naturelle: & le semeras de sorte que la terre

en soit toute couuerte, apres iette par dessus de la terre fort menuë, bien deux doigts de haut,& l'arrouse vn petit, puis couure la place de feurre ou rameaux & branches rompuë, afin que ce qui sortira de terre ne soit mangé des oyseaux, Et quand les scions commenceront à se monstrer, oste ces feurres & rameaux, & arrache les mauuaises herbes bien soigneusement auec les mains,de sorte que les petites racines des ormes,qui encores sont tendres,ne soient arrachée. Faudra que les sentes & quarreaux soient si bien ordonnez,que celuy qui arrachera les herbes, puisse facilement toucher de la main au milieu du rang : car s'ils estoient trop larges, il faudroit en arrachant les herbes, fouler la terre auec les pieds, dont les iettons en pourroient auoir dommage, puis quand les drageons auront trois pieds de long, les oster de leur pepiniere & planter en autre terre, puis les transplanter. L'on peut aussi planter l'ormaye par petits drageons ou branchettes tirées de grand ormeaux,& ce beaucoup mieux en Automne,qu'au nouueau temps, puis trois ans passez, la faut transplanter depuis l'Automne que la terre commence à estre moite,iusques au nouueau temps; & quand la racine peut estre tirée sans laisser son escorce:tu pourras planter les ormes de quarante en quarante pieds, & ne les toucher aucunement de deux ans apres, lesquels passez faudra foüir la terre tout autour du tronc, & ellaguer ou emonder auec la serpe de deux en deux ans. De l'ormaye,nous ne ferons plus longue description:mais te renuoyerons au sixiéme liure,où trouueras en particulier assez amplement declaré comme il faut planter cét arbre, & en quel terroir principalement il vient.

L'aulnaye. CHAP. X.

L'Aulnaye n'est moins profitable à la Maison Rustique que l'ormaye, d'autant que le bois d'aulne sert beaucoup à faire instrumens de labeur : comme eschelles, ridelles de charettes & chariots,perches,manches d'outils, rasteliers & autres telles choses. Pour appuyer les fondemens des edifices qui sont bastis és fleuues, paluds & estangs, d'autant qu'il ne pourrit iamais dans l'eau, dure quasi immortellement, & supporte des masses estranges.

L'aulnaye dont sera plantée pres d'vn ruisseau, en quelques prairies fort moites & aquatiques : car l'aulne de sa nature sur tout autres arbres demande l'eau, & veut que la pluspart de ses racines soient dedans & plus bas que l'eau, autrement il ne prendra accroissement. L'aulne n'est semé, d'autant qu'il est stirile & ne porte fleurs ny fruict. On le peut planter en deux manieres, ou de branches prinses de gros aulnes,ou de racines viues, qui sont tirées des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide,& que pour le moins la moitié de ses racines viues soient plus bas que l'eau, & par dessus couuertes d'vn doigt de terre ;,& cependant auant que les planter, faudra coupper les brãches à vn doigt de la racine,laquelle reiettera,puis apres plusieurs tiges. Cét arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant qu'il a grande moëlle, & iette beaucoup de bois en peu de temps. Tu pourras bien faire ton aulnaye en quelque lieu haut, mais non sans grande peine & à peu de profit,parce qu'il seroit besoin d'vn continuel arrousement. Vaut donc mieux

que ton aulnaye soit en quelque lieu aquatique, comme auons dit, pour en auoir plaisir & profit. De l'aulne, voyez plus amplement au sixiéme liure. Ses fueilles recentes esteignent les inflammations : supposées sous la plante nuë des pieds, delassent fort ceux qui sont lassez d'auoir beaucoup cheminé, pleines & toutes moites de la rosée du matin : espanduës en Esté parmy la chambre font mourir les puces. Son escorce sert à faire encre, & à teindre en noir les cuirs.

L'ESTANG, LA MARE, ET LA FOSSE A POISSON.

La maniere de faire viuiers & Estangs. CHAP. XI.

Assiete des estangs.



LE poinct premier & principal d'vne Maison Rustique, est n'auoir faute d'aucune chose, tant pour la prouision du Seigneur, que pour le profit qui en peut venir. Le bon mesnager donc ne fera peu de cas des poissons, veu que d'iceux il peut tirer nourriture & grand reuenu, ains doit auoir quelque lieu de reserue pres sa maison, pour bastir estangs ou viuiers, afin qu'au besoin il puisse trouuer viande pour soy & sa famille, aussi preste qu'e̅ vn garde manger ou cuisine outre la vente que tous les ans il pourra faire de ses poissons. Donc pour asseoir ses estangs ou viuiers; choisira ioignant sa prairie quelque lieu maigre, & duquel il n'aura peu tirer aucun reuenu, qui soit neantmoins en terre ferme, sablonneuse ou areneuse : car tels lieux nourrisse fort bien le poisson: encore que le limonneux & fangeux soit propre pour la tanche, la bourbette, le testu, l'anguille, & autres tels poissons glaireux. Mais qui sera curieux de sa santé ne peuplera ses estangs ou viuiers de tel poisson. L'estang sera merueilleusement bien assis, s'il est continuellement rafraischi par l'eau de quelque fontaine, ou ruisseau, ou petite riuiere courante dedãs, qui chasse de hors la premiere eau qui y estoit, & ne laisse demeurer long temps dedans son clos. Et pour ce regard, s'il est possible, que l'estang ait issuë d'eau par quelque part : car par ce moyen l'eau se renouuelle & rafraischit plus facilement, & le poisson s'y esgaye, & y profite à veuë d'œil; au contraire l'eau accroupie & corrompuë luy donne mauuaise nourriture, & rend sa pulpe de mauuais goust & mal plaisant au manger. Il ne faut oublier cependant à mettre des grilles d'airain, ou de fer bien serrées, & à petits trous, és conduits par lesquels l'eau entrera & s'escoulera pour empescher le poisson de sortir. Sera bon que l'estang soit fort large & grand, afin que les poissons qui y seront enclos s'y esgayent à leur aise, & ne se sentent aucunement estre enfermez. Sera bon aussi en ces estangs faire quelques recoins, comme petits pertuis & logettes dans vne muraille, afin qu'il y ait lieu pour cacher & retirer le poisson durant les grandes chaleurs d'Esté, pourueu toutesfois que l'eau qui y sera en puisse facilement sortir.

Quel est le gibier de l'estang. CHAP. XII.



E qui recommande beaucoup vn heritage, c'est d'auoir aux champs le gibier & le poisson. Quand au gibier, il est partie au bois & à la garenne, de laquelle nous parlerons en son lieu: partie aux terres labourables & de iascheres, comme le liéure grand & petit, la perdrix, la caille & l'aloüette: partie dans le bois comme le cerf, la biche, le daim & le sanglier. Et quant aux oiseaux, le ramier, le biset, la tourterelle, la gelinotte, le pluuier, & autres. Or pour retourner en nostre estang, soit gibier (principalement d'oyseaux) est le cygne, le heron, la beccasse & la beccassine, le canard, sarcelle & hallebran, l'oye sauuage & le butor. Encore y a-il quant aux bestes que les anciens nommerent de double vie, c'est à dire, qui viuent aussi bien dans les eaux que dehors, le loutre, le castor (qui veritablement à la queuë chargée d'escailles ainsi que le poisson) bieure & le loir, ausquels nous adiousterons la tortuë, delices des Princes & grands Seigneurs: combien que la plus singuliere & de plus grande saueur & requeste soit celle que l'on nomme Nemorale, & qui fait son terrier dans le bois, richesse des pays de Prouence & Languedoc.

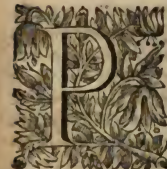
Gibier de l'estang.

Bestes de double vie

Tortue.

De quels poissons on ne doit peupler les estangs, mares & fosses à poisson.

CHAP. XIII.



Our peupler tes estangs & viuiers, est besoin que tu regardes soigneusement la nature du lieu auquel tu les as faits: car en tous lieux ne se nourrissent indifferemment tous poissons: les lieux pierreux & de rochers, nourrissent bien les poissons de leur nom, que nous appellons saxatiles, comme truittes, perches, loches, gardons, vandoises, goujons. Es lieux limonneux & fangeux viuent & se gardent fort bien la bourbette, le testu, l'anguille. Les lieux sablonneux ou areneux, ne nourrissent pas mal le saumon, le brochet, le barbeau. Parquoy, afin que parlions en general: Pour le regard du poisson de l'estang, mares ou fosses (choses communes aux Beaucerons, qui n'ont telle abondance d'eau que le Solonnois, Percheron, Tourangeois, Angeuin ou Manceau) communs & qui mieux le peuplent, sont la carpe & le barbeau. Vray que le brochet en est de bon manger, si principalement est en eau viue, & au trauers de laquelle coure quelque fleuue, comme en l'estang de Nau ou Nouë, & à celuy de Gouuieux, deux des plus grands & naturels estangs de nostre France, & qui iamais ne tarissent: mais il y a ce danger, que c'est vn tyran entre les poissons d'eau douce, & qui mange & deuore le menu, tellement qu'à la pesche on ne reiette dans l'estang pas vn de ses petits, ainsi que l'on fait des autres. Le menu poisson que l'on appelle blanc, sont la perche, vandoise, munier, cheuesne, goujon, loche, menuise & veron, combien que les premiers soient de delices & requestes pour les malades & gens delicats: mais le plus royal & delicieux est la truitte, qui iamais ne se trouue qu'en eau courante, ou aux grandes fontaines. La faulmonniere est de grande delice, aussi a-elle la chair plus ferme & tou-

Carpe.
Barbeau.
Brochet.
Estangs renommez.
Estangs de Nouë ou de Gouuieux.
Brochet tyran d'eau douce.
Poisson blanc.

Truittes Saulmonniere.

Tanche. Anguille. ge, ainsi que le saulmon, dont aussi elle porte le nom. La tanche, la bourbette & le testu sont des plus vils & limonneux, ainsi que l'anguille, qui toutesfois est singuliere és grands estangs, & recommandée en iceluy de Noué, & aux moulins de Gouuieux, tesmoins les anguillieres que les Princes y ont fait faire, dont *Anguillieres.* celle de Noüe me semble de fort grande estime, autant que la chaussee: mais aucuns dedaignent l'anguille pour la fadeur de sa chair, & aussi que l'on dit qu'elle fraye auec le serpent ou la couleuure. Quoy qu'en soit, ie la trouue aussi bonne en eau courante que lamproye & la lamproyon, poisson venimeux en la mer, *Lamproye poison venimeux en la mer.* & quand il est degorgé & entré dans les grands fleuues, comme le Loire, est d'assez ferme nourriture, sinon qu'il est visqueux & de dure digestion, quelque bien appareillé qu'il soit.

Excremens de l'estang. Reine ou grenoüilles Sortes de pescher deffenduës. Les excremens de l'estang, dont l'on mange en guise de poissons, sont la reine ou grenoüille & l'escreuisse, desquels le premier prins en sa saison, quant il n'est plus en fray & bien appareillé, donne goust de quelque petit poulet; l'autre charge plus l'estomach qu'il ne nourrit: toutesfois c'est au laboureur & fermier, comme vne manne pour sa famille, qui aux iours de petites festes se donne plaisir à les prendre à la longue arbeleste, & au manequin, comme aussi le petit poisson à la sauue, & la treule & à la ligne: car le feu, la tonnelle & l'appast sont deffendus du tout droit. Il n'est sur tout que la rets & l'ameçon.

Qu'il faut curer les estangs & auoir soin de la leuée.

Chap. XIV.

chasser aux rats d'eau. Ne tirer au gibier sur l'estang. L'arquebuze fait mourir le poisson. Leuées de l'estang. SI tu veux auoir profit de ton estang ou de ta fosse, tu dois prendre soin la mettre à sec de six en six ans, pour le moins de la curer de trois en trois ans, oster les roseaux, ioncs, & larges fueilles, que l'on appelle nymphée & fleurs d'eau: car cela empesche le poisson à s'egayer, le rend limonneux & de mauuais goust: faut aussi chasser aux rats d'eau, ou les prendre auec l'engin, & au loutre & au bieure, qui destruisent fort vn estang: ces deux tyrans se trouuent plus en Lorraine qu'en la nostre vraye & naturelle France. Encor faut-il que tu ayes soin que l'on ne tire pas souuent au gibier qui se trouuera sur l'eau, auec l'arquebuze de chasse: car cela estonne le poisson, & le fait mourir bien souuent. Il y a aussi d'autres moyens pour les prendre: & n'est si dangereuse l'arbalestre, soit à traict ou à boulet. Vray est que l'arc à ialet est le plus singulier, & fait bien autant de meurtre que le turquois, quant il est tiré de bonne grace & seure visée.

Le plus grand frais de l'estang est l'entretien de la leuée des deux costez, & de la chaussée auec sa bonde, esclusе & fosse de contre estang, pour receuoir l'eau durant la pesche, & aussi le curer du limon & mauuaises herbes d'iceluy, qui sont cause, quand l'eau n'en est si fort viue, de le faire atterrer: & ores que viue seroit, d'en faire tarir les sources, & prendre ailleurs la conduite de leur eau: parquoy les meilleurs mesnagers seront tousiours garnis de fer, pour reparer les grilles, & de cailloux & pierres fort dures pour l'entretien de la leuée.

Mare & fosse à poisson.. Quant à la mare & la fosse à poissons doiuent estre souuent curées, repeuplées de nouueau, & rafraischies de menuë durée: car de tousiours prendre &

rien n'y mettre, cela fait le monceau decroistre. Aussi est le bon mestayer soigneux & diligent en la pesche de tousiours reietter le menu dans l'eau, & ne le navrer aucunement s'il peut : vray est que pour le meilleur mesnage, il picque à l'entour de sa fosse ou de sa mare force planteaux de saulx ; aucuns y mettent l'aune, & l'ormeau, pour le chauffage de la maignée; autres le tremble & le peuple, selon la disposition de la terre.

De la nourriture des poissons d'estang, mare & fosse à poisson.

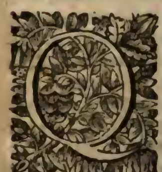
Chap. XV.



Il est tout certain que les poissons qui habitent en la mer ou aux fleuues & riuieres courantes, ont plus grande commodité de mangeaille que ceux qui sont enfermez aux estangs, mares, fosses & viuiers : car ceux qui ont liberté en mer & fleuues, trouuent tousiours quelque appast que leur apporte l'eau courante, outre la diuersité des petits poissons, qui sont nourriture des grands : mais les autres de tenus & enserrez en vn gardoir, ne peuuent conquester aucune pasture. Sera donc besoin quelquesfois de leur ietter toutes sortes de menus poissons, boyaux & entrailles des grands, figues tendres decouppées, noix cassées, cormes molles boüillies, formages frais, lopins de pain bis, quelques fruicts hachez menu, toute sorte de poissons salez, & autre semblable viande : car si le poisson n'est nourry & engraissé de la pasture que le pere de famille ou le fermier luy fera donner : quand on le portera à la halle ou marché à poisson (car i'entends que le bon mesnager fasse profit de tout) sa maigreur denotera assez qu'il n'aura pas esté pris en pleine mer ou riuiere en sa liberté, mais en vn gardoir, qui luy oste & rabat beaucoup de son prix.

Sera bon quelquesfois d'espandre sur l'eau des estangs & piscines, fueilles recentes de persil, car telles fueilles resioüissent & recréent les poissons malades,

De la pesche de toute sorte de poisson. Chap. XVI.



Qvant à la pesche des poissons elle est diuerse selon les riuieres & lieux aquatiques où ils habitent pareillement selon la diuersité des poissons : car autrement la pesche se fait à la mer, autrement aux eaux douces : autrement les grands poissons, autrement l'anguille, autrement le brochet; autrement la carpe est peschée. Or parce que telle varieté de pesche seroit fort difficile & longue à descrire, nous laisserons cette cognoissance à ceux qui font estat de vendre & acheter poissons; dirons seulement pour la commodité du pere de famille, que les manieres plus principales à prendre poissons, sont au manequin, à la treule, à la ligne, aux rets & à l'ameçon. Les rets apportent plus grande quantité de poisson, mais ils sont grand entretien. La treule au cas pareil. La ligne à l'ameçon, sont plus ingenieux, mais moins fructueux.

Le temps commode de pescher, en Automne, est apres le Soleil couché, principalement entre chien & loup, comme on dit : car lors les poissons dormaillent, & peuuent estre prins reposant aux torches allumées & flambantes : En *Temps pour pescher.*

Hyuer, le temps propre à pescher enuiron le Midy : En Printemps tout le long du iour,& principalement auant Soleil leué, lequel Printemps est le plus commode de tout pour la pesche, d'autant que lors l'eau estant tiede, & le poisson incité à generation, accourt du profond à la superficie de l'eau, & vient le plus souuent au bord : le temps plus incommode de tous est l'Esté,principalement durant les iours caniculaires, desquels l'ardeur fait mourir le poisson, & est contraint se retirer au profond de l'eau, ains la pesche en Esté se doit faire tousiours de nuict. L'on doit auoir esgard au vent qui souffle quand on pesche, si quand le vent de Bize souffle l'on tourne ses rets contre le vent de Midy,autrement dit marin, ou de pluye : & au contraire, le vent de Midy soufflant contre la Bize : pareillement quand le vent de Zephire souffle, les rets doiuent estre tournez contre le vent Eurus,& au contraire:sur tout la pesche se doit faire en temps tranquille & hors de tempeste.

Assembler poissons en vn lieu.

Pour assembler poissons en vn lieu:Prenez pouliot, sarriette,origan, marjolaine,le poids de trois escus de chacun,escorce d'encens & myrrhe vne once de chacun : griotte seiche destrempée en bon vin demie liure : foye de pourceau rosty, graisse de chéure,aulx,de chacun vne liure, pilez chacun à part, & puis y adioustez sablon delié,& vne heure ou deux auant appaterez le poisson de cette mixtion, & auec les rets enuironnez le lieu où sera le poisson.

Prendre toute sorte de poissons.

Pour prendre toute sorte de poissons:Prenez graisse de brebis, sesame bruslé, aulx, origan, thim, marjolaine seiche, de chacun assez competemment, & les pilez auec mie de pain & vin,donnez de cette meslage au poisson. Ou bien prenez griotte seiche & la broyez, & en faites pillules pour donner aux poissons Ou bien faites vn appast auec chaux, vin, fromage vieil, & sein de bellier que ietterez dans l'eau, vous verrez les poissons incontinent accourir dessus l'eau. Les pescheurs pour prendre à la ligne petits poissons,accrochent à l'ameçon des petits vers de terre, desquels les poissons sont fort friands. Autrement, prenez coque de leuant, cumin, vieil fromage, farine de froment, pestrissez le tout ensemble auec vin,formez petites pillules aussi grosses que pois, iettez les dedans la riuiere lors que l'eau sera tranquille:tous les poissons qui gousteront de cette confection, comme enyurez & stupides, accourront au riuage de l'eau, ainsi pourront estre prins auec la main,ou bien faites vne confection auec racine d'aristolochie ronde contuse, ou pain de pourceau & chaux : iettez sur l'eau quelque portion de cette confection, les poissons y accouront incontinent, & en ayant gousté mourront soudainement.

Prendre petits poissons.

Pour prendre petits poissons : Prenez chair d'escargot sans la queuë, & de cela faites amorceure, & n'en mettez pas plus que d'vn escargot à la fois,ou bien prenez chair & sang de veau bien broyée, mettez la en vn vaisseau,& la laissez ainsi par l'espace de dix iours, puis en vsez pour amorcer. Autrement, prenez griotte seiche, & la broyez & en faites pillules, lesquelles baillerez aux poissons.

Amorcer tortuës.

Pour amorcer tortuës,Prenez sel ammoniac vne once,oignons,le poids d'vn escu, graisse de veau le poids de six escus, faites pillulus en forme de febues, & les baillez aux tortuës,& d'elles-mesmes viendront à l'odeur, & se prendront.

Prendre seiche.

Pour les seiches : Prenez lie de fort vin, & la meslez auec huile, & en iettez aux lieux où vous cognoistrez que la seche aura laissé son encrenoir,& elle viédra au lieu où l'huile sera, & ainsi vous la pourrez prendre. Ou bien prenez sel

ammoniac deux onces, beurre de chéure vne once:pilez tout & en faites petits pains mols, & de cela frotez-en quelque graine ou petits linges qui ne soient point frangez,car ainsi les seiches paistront à l'entour,& n'en bougeront,& incontinent les prendrez.

Pour prendre loches: Prenez son de froment deux liures,lentilles entieres demie liure, meslez le tout ensemble, & les broyez auec saumeure en suffisante quantité, puis adioustez demie liure de sesame,& de cela vous en faut departir & ietter deçà & là : car aussi tost que vous l'aurez ietté, tout le petit poisson y accourra;& d'auantage, ils s'assembleront en vn lieu, encores qu'ils soient six cens pas loin. Ou bien prenez sang de bœuf, de chéure, de brebis, & de pourceau,& la fiente qui est aux petits boyaux d'iceluy,thim,origan,pouliot,sarriette,mariolaine,ail & lie de bon vin,autant d'vn comme d'autre,graisse ou moëlle desdits animaux,tant que vous verrez qu'il y en aura assez : pilez chacun à part puis les meslez ensemble,& en formez pillules, que ietterez au lieu où voudrez assembler les poissons vne heure auparauant,puis y iettez les filets. Autrement, prenez sang de chéure noire, lie de bon vin, farine d'orge, autant d'vn comme d'autre,broyez le tout auec vn poulmõ de chéure decouppé bien menu,faites-en pillules pour en vser à la façon dessusdite. Autrement, prenez aulx demie liure, sesame bruslé autant,pouliot,origan,thim:mariolaine,satriette, staphisagre sauuage,de chacun quatre onces, farine d'orge vne liure, de la fermentée autant, escorce d'encens deux onces : meslez le tout ensemble auec son, & en donnez aux poissons. *Pescher loches.*

Pour prendre perches:la perche ne se prend facilement aux rets, ny à la nasse : mais plustost auec amorceure propre,encor en eau troublée,parquoy faudra faire amorceure auec foye de chéure,& amorcer l'ameçon, ou bien prenez palons iaunes qui volent, formage de chéure,de chacune demie once,opopanacis le poids de deux escus:sang de pourceau demie once,de galbanum autant, pilez bien le tout & meslez ensemble,& versez par dessus de gros vin pur,& en faites petits pains, comme si vouliez faire parfums, & les seichez à l'ombre. *Pescher perches.*

Pour prendre saumons, tant de riuiere que de mer : Prenez testicules de coq vne once,noyaux de pommes de pin bruslez deux onces:pilez le tout ensemble iusques à ce qu'il soit redigé en forme de farine. Autement, prenez graine de rhuë sauuage & graisse de veau,de chacun vne once,sesame deux onces,pilez le tout,& en faites petits pains,desquels vserez. *Prendre saumons.*

Les truittes, qui sont vne espece de saumon, se prennent auec la main,estant retirées dedans leur cauerne,ou auec les rets ou nasses,quelquefois à la lumiere de chandelle. *Prendre truittes.*

Le goujon est pris à l'ameçon ou truile. La carpe est peschée auec la ret, l'ameçon & nasse:mais bien souuent trompe la ret, enfonçant sa teste dans le limon ou bourbier,auquel elle se plaist. *Goujon, carpe.*

Fin du quatriéme Liure.

CINQVIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LES TERRES LABOVRABLES.

L'ARPENTAGE ET MESVRAGE DES TERRES, *de quelque sorte & forme qu'elles soient.*

Les mesures communes pour Arpenter.

CHAPITRE PREMIER.



ENcores que l'Art de meusurer & arpenter les terres appartienne plus aux Geometres qu'aux laboureurs : mesme que comme les maistres Maçons & Architectes , qui doiuent sçauoir les mesures & dimensions,ne daignent iamais mesurer les bastimens qu'ils ont faits & ordonnez : mais laissent cét œuure à ceux qui font profession de mesurer,aussi semble que ce ne soit l'office d'vn laboureur d'arpenter ses terres, plustost de ceux qui exercent tel mestier. Toutesfois , ne voulant que le maistre de nostre Maison Champestre ignore chose aucune de ce qui luy peut seruir pour l'enrichissement de son mesnage,i'ay trouué bien raisonnable,auant que de passer outre au discours proposé du labeur des terres à grain & legumes, d'expliquer familierement quelques regles d'arpenter,cōmune en nostre Frāce, desquelles le fermier pour sa cōmodité,& en cas de necessité, ce pourra aider.

Les mesures en France appellées mesures de Roy pied de Roy. Poulce. Dour. Quart. Toise. Perche. Toises. Perche.

Donc pour entrer en propos, toutes terres , soient prez , vignes, bois , Isles d'eau, courts, iardins, terres à grains, places, champs , & autres tels lieux sont arpentées, & mesurées en France par pied , toise & perche.Le pied par toute la France contient reglement douze poulces, le poulce contient douze lignes, & doit esgaler en longueur douze grains d'orge bien nourris ioint ensemble en large,non en long. Le tiers ou tierce partie du pied est appellé dour. La quarte partie est appellée quart.La toise & la perche se mesurent par pied , mais combien de pieds l'vn & l'autre doit contenir , n'est si asseuré, reglé, ny certain par toute la France , que de la mesure du pied,pour la verité des mesures, dont non seulement les diuerses contrées de la France , comme Bretagne , Normandie, Gascongne, Poictou, & autres pays François : mais aussi les lieux situez en l'isle de France, & voisins, voire proche de Paris se seruent,de façon qu'en d'aucuns pays la toise contient six pieds huit poulces, & la perche vingt pieds. En d'autres la toise contient sept pieds & quatre poulces,& la perche vingtdeux pieds. En plusieurs la toise contient six pieds , & la perche dixhuit pieds. En d'autres la toise contient six pieds,cinq poulces, & demie poulce, ou enuiron, & la perche dixneuf pieds vn dour, qui sont quatre poulces. Vray est,que comme il est reglé par toute la France, que le pied contient douze poulces, aussi est-il asseu-

té & inuiolable que la perche contient trois toises : Parquoy sans auoir grand esgard à la toise (qui à la verité est mesure plus propre pour les massons & architectes que pour les arpenteurs des terres) à bien arpenter toute sorte de terres, se faut contenter de deux mesures principales, pied & perche, sans obmettre les poulces, quarts & dours qui sont parties du pied. Qui plus est, d'autant que les pieds, toises & perches qui sont petites mesures, & desquelles resulteroit vn nombre quasi infiny ou pour le moins par trop fascheux & difficile à compter, principalement quand est besoin de mesurer, & arpenter vn bois, prez, places, isles, terres labourables & autres tels lieux de longues estenduës, outre le pied, toise & perche, l'on se sert d'vne autre mesure, que les François appellent arpent : les Bourguignons, Champenois & plusieurs autres, Iournau, pris du mot Latin *Iugerum*, qui est autant de terre que deux bœufs ou cheuaux accouplez & mis sous le ioug peuuent labourer en vne iournée. Les Normands Acre, pris du mot Romain *actus*. Laquelle mesure resulte de plusieurs perches adioustées ou multipliées ensemble, comme les perches resultent de plusieurs pieds multipliez. Bien est vray, que tout ainsi que les perches ne contiennent par toute la France qu'vn certain nombre de pieds, aussi l'arpent n'est d'vn nombre asseuré de perches : mais autant de pays, sont quasi autant de sortes de mesures d'arpent. Qu'ainsi soit en France l'on peut remarquer entre plusieurs autres quatre sortes de mesures plus accoustumées d'arpens. La premiere est celle du Roy, dont on s'aide ordinairement à arpenter ses bois, qui est de vingt deux pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent. La seconde est plus commune, de vingt pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent : La tierce, moins commune de toutes, est de dixneufs pieds, vn dour qui sont quatre pieds pour perche, douze poulces pour pied & cent perches pour arpent. La quatriéme est la plus commune de toutes, dixhuit pieds pour perche, douze poulces pour pied, & cent perches pour arpent : pour tant de diuersitez de mesures d'arpent, l'arpenteur ne laissera à bien conduire son œuure, ains auant que de commencer à arpenter s'enquestera soigneusement & sagement quelle mesure l'on tient à la coustume du pays au lieu où il est appellé pour arpenter. Outre plus faut sçauoir que l'arpent peut estre diuisé en plusieurs parties. Demy arpent, tierceau, quartier, demy quartier, demy tierceau, qui contient chacun à proportion, ce que tout l'arpent contient.

Arpent. *Iournau.* *Acre.*

Les instrumens & gens necessaires à l'Arpenteur.

L'Arpenteur doit estre garny de dix ou onze flesches, autrement dites brochettes ou affiches, parce qu'on les fiche en terre pour conduire la chaisne faites de bois, garnies au bout d'embas d'vn bout pointu de fer, longues de deux pieds ou enuiron : grosses toutes dix ou onze ensemble, tant qu'vn garçon de quinze ans les puisse tenir aisément en son poing. Nous auons dit qu'il en faut dix ou onze : à sçauoir dix quand l'arpenteur se sert de son baston de geometrie au lieu d'vne flesche, ou onze quant il ne se sert point de son baston. Le second instrument, fort necessaire à l'arpenteur pour estre bien asseuré des mesures, à sçauoir des pieds & perches & nombre d'icelles, est la chaisne faite de

fer de richard, pluſtoſt que de corde (d'autant que la corde s'eſtend, & ne retient touſiours conſtamment ſa longueur) aſſez forte & groſſe, diſtinguée par bouclettes eſmaillées longues d'vn pied, afin qu'elle ſe puiſſe ramaſſer & mettre plus facilement tout en vn, laquelle auſſi doit eſtre longue d'vne perche, ſelon la couſtume de meſurer en France, ou de deux ou trois perches, plus ou moins, ſelon l'aduis de l'Arpenteur & couſtume du pays; auoir auſſi en chacun de ſes bouts vn anneau, ou vne boucle aſſez large & grande pour y paſſer aiſément le maiſtre doigt (qui eſt celuy du milieu) de l'arpenteur & de ſon aide, ſi que leurs doigts y puiſſent ioüer librement & ſans aucune importunité. Outre ce, doit ladite chaiſne (ſi l'on veut) eſtre marquée par voyes, à ſçauoir, par tiers & quarts de quelques mailles differentes aux mailles de la chaiſne, afin de recognoiſtre plus facilement leſdits tiers & quarts. Et quant à l'Arpenteur, il doit auoir trois ou quatre pieds de chaiſne de reſerue dedans ſa poche ou quelque petit ſac de cuir, afin d'allonger ſa chaiſne ſi beſoin eſtoit, ou pour s'en aider au cas que ſa chaiſne vint à rompre.

Tu vois en ceſte figure les fleſches amaſſées & vne à part. La chaiſne amaſſée, & à part.



L'instrument principal de l'Arpenteur pour bien & asseurément trouuer la forme de la terre qu'il doit arpenter:si est quarrée, balongue, ou de telle autre forme. Pour discerner la longueur & largeur d'icelle, pour reduire toute sorte de terre & de quelque forme qu'elle soit en quarré,& pour bien dresser & commencer ses mesures,est l'esquierre, qui est vn instrument fait de fer ou de fonte ou de bois ou de bresil,equarré ou arrondy, distingué iustement & esgalement en huit portions,ayant formes de lignes droites, les plus deliées & tenues que sera possible : car tant plus seront tenues & deliées, tant plus seures sont elles. Que cét esquierre & en son milieu vn rond en forme d'anneau assez espais,percé de son long d'outre en outre de huit les lumieres.L'Arpenteur fera sa visée au clein d'œil pour discerner la longueur,largeur,& autre telle forme de terre qu'il doit arpenter; faut aussi que iustement au milieu de la hauteur de ce rond de l'esquierre y ait vn trou,dedans lequel le baston de l'Arpenteur, dont parlerons incontinent, puisse estre receu, afin de soustenir ledit esquierre, & le rendre de telle hauteur que sera besoin à l'Arpenteur, pour commodément faire sa visée sur la terre. Sera bon aussi, non toutesfois beaucoup necessaire, que sur ce rond y ait vne monstre pour discerner les heures du iour si besoin estoit, & pour cognoistre de quelle part est le Midy.

Le baston qui soustient l'esquierre est appellé baston de geometrie, qui doit estre de bois, fort droit, long de six pieds ou enuiron, gros mediocrement pour estre portatif & tenir en la main,ayant le bout d'embas pointu, & garny d'vn bout pointu, de fer fort dur & espais, pour estre fiché dans terre, le bout d'en haut garny d'vne virole de fer,ou de cuyure, & d'vn petit piuot ayant forme de vis au dessus,& au bout d'icelle virole,pour receuoir & tenir serrée l'esquierre & appliquée afin qu'elle ne se mouue,ne tremble ou s'esbranle au vent, quant vn vent grand & impetueux souffle,lors que l'Arpenteur execute son œuure. Le baston doit estre de son long marqué de marque de pieds, demy pieds, quarts, & tiers de perches. *Baston de geometrie.*

Tu vois en cette figure l'esquierre,& le baston à part.



L'Arpenteur doit auſſi eſtre garny de deux ſortes de tablettes, vne qui ſoit faite d'ardoiſe aſſez eſpoiſſe, auec vne petite touche attachée au bout d'vn laſſet qui ſoit de meſme l'ardoiſe, afin qu'il ne graue point ladite ardoiſe en faiſant ſon calcul. L'autre tablette ſera de bouys ou autre matiere ſemblable, telles que ſont celles que l'on apporte d'Allemagne, ayant vne touche de cuiure, qui ſeruira audit Arpenteur pour rediger par eſcrit les tenans & aboutiſſans, & le contenu de la piece de terre qu'il aura meſurée.

Doit auſſi auoir deux hommes, à ſçauoir vn aide pour aller deuant luy porter vn bout de la chaiſne, & planter les dix ou vnze fleſches, & celuy qui fait arpenter ſa terre, ou quelqu'vn pour luy, qui doit monſtrer audit Arpenteur les Bornes & limites de ladite piece, ſoit terres ou bois, ou prez, ou autre telle place.

Comme

Comme l'Arpenteur doit executer son œuure.

L'Arpenteur donc estant accommodé de tous les instrumens susdits seruans à l'arpentage, & assisté de deux hommes pour luy seruir à faire son deuoir, doit auant que commencer & passer outre, s'enquerir soigneusement de la maniere, façon & coustume de mesurer du lieu auquel sera mandé, de quelle longueur doit estre sa chaine, combien de perches contient l'arpent en ce pays là, & la perche combien de pieds, car comme auons dit cy dessus, autant de pays, autant quasi de sortes de mesures. Outre cela estant bien enseigné & instruit des separations, bornes & limites de la piece de terre qu'il veut arpenter, doit oster, ou pour le moins bien trousser son manteau, se mettte à l'vn des bouts de ladite piece de terre, ou bois, ou pré, ayant les fléches attachées toutes ensẽble à sa ceinture, du costé gauche, & son esquierre penduë à vn petit crochet à sa ceinture du costé droit, là ficher dans terre son baston de geometrie, accommoder, & asseurer son esquierre au bout dudit baston, à l'endroit où est le petit piuot, bailler à son aide les dix fléches qu'il a attachées à sa ceinture, du costé gauche, puis la teste panchée, viser au clein d'œil, au trauers & par dedans les lumieres de ladite esquierre la forme, & premierement la longueur par vn costé de l'esquierre, puis la largeur par l'autre costé dudit esquierre (sans bouger ni tourner aucunement l'esquierre hors de dessus le baston) de la piece de terre qu'il veut arpenter. Vray est qu'il n'aura besoin d'esquierre ni de baston, si la piece est quarrée, où de petite estenduë, d'autant que sans esquierre luy sera facile de discerner la forme de la terre. mais s'aidera seulement de ses fléches, qu'il baillera à son aide, & de la chaisne de laquelle il tiendra vn bout par sa bouche, & baillera l'autre à son aide qui ira deuant pour ficher les fléches à chacun bout de la chaisne, tous deux vsans de ceste forme. L'aide ira deuant & le premier, tiendra dedans sa main gauche les dix fléches toutes ensemble, & en laissera l'onziéme à son maistre arpenteur pour ficher au lieu où il commencera son arpentage (si d'auãture l'arpenteur au lieu de fléche n'aime mieux se seruir de son baston) ledit aide tiendra l'vn des bouts & de sa chaisne par son anneau, auec le maistre doigt de la main dextre, sans en estre importuné aucunement: fichera dans terre vne des fléche que la main gauche luy aura deliurée à la main dextre au bout de la chaisne estenduë de son long. Ledit maistre arpenteur suiura celuy qui leuera la fléche que son aide aura fichée dans terre, puis ledit aide passera outre portant tousiours la chaisne, fichant vne fléche au bout d'icelle, laquelle fléche le maistre arpenteur leuera, & tous deux continueront ceste diligence, l'vn à ficher les fléches, & l'autre à les leuer, iusques à tant que l'arpenteur aura recueilli & amassé toutes les dix ou onze fléches qui seront dix perches: chacune fléche remarquant le bout de la chaisne, laquelle doit contenir vne perche, comme auons dit cy deuant, par ainsi les dix fléches ainsi leuées, donneront enseignement qu'il y aura d'vn bout de terre à l'autre dix perches. Ce fait, tous deux iront aux deux autres bouts de ladite piece de terre, & feront semblablement comme du premier, ou bien l'arpenteur ayant mesuré vn costé long, mesurera le large, & laissera l'autre costé long & l'autre costé large, ayant preueu par son esquierre que la piece de terre qu'il mesure est quarrée, s'il n'aime mieux

pour s'asseurer & contenter son Maistre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs, dont aduiendra que si la piece de terre oue bois, par exemple, a de bout à autre de tous les costez dix perches, en multipliant vn costé par l'autre, à sçauoir dix par dix, ils auront la somme totale des perches du quarré, qui seront cent perches, qui est vn arpent; par ainsi l'arpenteur iugera que ce lieu là contiendra vn arpent. Aussi au cas que la terre fust plus spacieuse, & de plus longue estenduë que de dix perches en quarré, continueront ce mesurage, & passeront outre de bout à autre, contans ce qui sera de surplus; & reduisans tousiours tout ce qu'auons mesuré auec leur chaisne à cent perches pour arpent. Voila le moyen facile pour mesurer les terres, bois & autres lieux de petite estenduë & quarrée, en quoy n'est grand besoin d'esquierre: mais si la piece de terre ou de bois, ou d'autre tel lieu est de grande estenduë, & ce neantmoins de droit fil de tous costez, comme de cinq ou six cens arpents ou plus, sera besoin que l'arpenteur s'aide de son esquierre, parquoy il fichera son baston de *geometrie* à l'vn des bouts de ladite piece, & accommodera au bout d'enhaut d'iceluy baston son esquierre, visera au trauers des lumieres dudit esquierre, l'autre bout de la terre, si sa veuë & l'estenduë de ladite terre le peuuent permettre, sinon si loin que sa veuë portera, auquel endroit directement ou regardera la ligne droite de l'esquierre, enuoyera son aide ou vn autre homme, ficher vn diametre, à sçauoir vn eschalas ou perche, ou jalló, ou autre certaine marque tellement distante que l'arpenteur la puisse voir du bout de ladite piece, dont il fait sa visée: voire plusieurs diametres en plusieurs lieux, tousiours regardans directement le premier diametre, au cas que la piece de terre fust de plus longue estenduë, & qu'vn diametre seul ou deux ou trois n'y puissent suffire pour ne pouuoir estre veus ny discernez à l'aise par ledit arpenteur. Le diametre ou les diametres ainsi fichez, seruiront à l'arpenteur de mieux & plus facilement arpenter la piece, estant quasi diuisée en plusieurs portions esgales. Si c'est vne piece de bois taillis qu'on vueille arpenter, il faudra que l'arpenteur & deux ou trois boucherons, couppent & abattent quantité de ce bois taillis, pour faire voye de telle largeur que l'arpenteur & son aide puissent passer aisément, Si c'est vn bois de haute fustaye de longue estenduë, les gros arbres seruiront de diametres, sans y ficher eschalas pour y faire diametres: s'il est de petite estenduë, ne sera besoin de diametre. Donc l'alignement fait, & les diametres ainsi fichez & paruenus *iusques* à l'autre bout de la piece de terre, l'arpenteur baillera à son aide dix flesches, retiendra l'onzième, ou au lieu d'icelle se seruira de son baston, ainsi qu'auons dit cy deuant, tiendra l'vn des bouts de la chaisne auec le maistre doigt de la main dextre, & son aide tiendra aussi l'autre bout de ladite chaisne auec le maistre doigt de la main dextre, & aura dedans la main gauche les dix flesches toutes ensemble desquelles en fichera dans terre vne à chacun bout de la chaisne estenduë, ainsi qu'auons dit cy deuant. Tu vois en ceste figure de quelle façon l'arpenteur & son aide executent l'arpentage.



La maniere de reduire toute sorte de terre au quarré à l'arpentage.

OR d'autant que toutes terres ne sont d'vne mesme forme: aussi les mesures n'y peuuent estre accómodées de mesme façon : parquoy pour en parler en general, faut noter que tous lieux où sót quarrez, ou plus lógs que larges, que l'ó appelle balongues droictes ou inesgaux, tant en lógueur qu'en largeur l'on appelle balógues cornuës: ou en forme d'vn coin, à sçauoir long esgalemét; mais larges inesgalemét, ou en triágle esgal, ou en triangle inesgal, ou róds, ou en demy cercle, ou en arc, ou ils ont plusieurs angles & coins, ou ils ont plusieurs figures entremeslées, ou ils sont enclauez l'vn dedans l'autre: pour tous lesquels lieux bien & asseurément mesurer faut les reduire au quarré, qui est comme la

regle de Policlette pour bien mesurer toutes terres & places: la mesure du quarré est bien facile, comme auons dit, à sçauoir pareil nombre de perches de tous costez, qui est de dix perches à l'arpent François, lesquelles multipliees par soymesme, qui est dix par dix, font la somme totale des perches de l'arpent François, qui sont cent perches, à dixhuit pieds pour perche.

Terre plus longue que large: mais de longueur esgale, & de largeur esgale dr deux costez. Qui est balongue droite.

Si donc la terre est trouuée par le mesurage qu'en a fait l'arpenteur, plus longue que large, ayant toutesfois les deux longueurs esgales, & les deux largeurs aussi esgales, que l'on appelle balongue droite, pour la reduire au quarré, faut se souuenir (ou bien auoir mis par escrit en ses tablettes pour mieux s'en souuenir) le nombre des perches de la lõgueur, & celles de la largeur, & multiplier la longueur par la largeur, à sçauoir les perches de la longueur par les perches de la largeur. Comme par exemple, si l'arpenteur a trouué en la longueur esgale d'vne terre vingt cinq perches, & en largeur esgale quatre perches, il multipliera vingt cinq par quatre, & dira quatre fois vingt cinq sont cent. Ceste terre donc contient cent perches, & par consequent vn arpent à cent perches pour arpent, & dixhuit pieds pour perche. En pareil cas, si la longueur est moindre ou plus grande: Semblablement la largeur moindre ou plus grande que le nombre de la longueur & largeur multipliée ensemble fust moindre ou excedast l'arpent, fera son calcul à proportion, selon le nombre moindre ou plus grand des perches, tant de la longueur que de la largeur: comme par exemple, si l'Arpenteur a trouué en la longueur d'vne terre trente sept perches & demie, & en la largeur vne perche, il multipliera trente sept perches & demie par vne, & dira que ceste terre contient trente sept perches & demie, qui sont quartier & demy d'vn arpent à cent perches pour arpent, & dixhuit pieds pour perche: par mesme moyẽ, si la terre a de longueur dixsept perches, & de largeur deux perches six pieds, en multipliant dixsept perches par deux perches six pieds, il trouuera vn quartier & demy deux perches trois pieds d'arpent, à cent perches pour arpent, & dixhuit pieds pour perche.

Terre inégale de tous les costez appellée balongue cornue.

Si la terre est trouuée par l'arpentage qu'en aura fait l'arpenteur estre de balongueur commune, c'est à sçauoir inesgale, tant en longueur des deux costez qu'en largeur, si que l'vn des bouts fust plus large que l'autre, & l'vn des costez plus long que l'autre, faut se souuenir, ou pour s'en mieux souuenir mettre par escrit en ses tablettes le nombre des deux longueurs, & celuy des deux largeurs inesgales, puis reduire les deux longueurs, comme aussi les deux largeurs en esgalité, en fin multiplier la longueur esgale par la largeur aussi esgale: comme par exemple, si l'vn des bouts larges d'icelle terre contient quatre perches, & l'autre bout deux perches seulement, & l'vn des costez de la longueur contient seize perches, & l'autre dix perches, pour mettre & reduire la chose en quarreure faut des deux perches, dont l'vn des bouts large surmonte l'autre, prendre la moitié, à sçauoir vne perche, & les adiouster auec les deux perches de l'autre bout, ainsi seront trois perches de chacun bout large. Et des six perches dont l'vn des costez longs surmonte l'autre, en prendre aussi la moitié qui sont trois perches, & les adiouster auec les dix, ainsi seront treize perches de chacun costé long, puis prendre le nombre d'vne largeur ainsi esgalée à l'autre, comme auons dit, qui est trois perches, pour multiplier vne longueur aussi esgalee à l'autre comme auons dit, qui est treize perches, & compter trois fois treize font trente neuf: l'on aura trente neuf perches, qui font vn quartier & demy auec

vne perche & demie d'vn arpent, à cent perches pour arpent, & dixhuit pieds pour perche : par ainsi faut tenir ceste regle en toutes choses de balongue cornuë, que le bout & costé qui contient le plus, se couure le moindre, & faire qu'il soient en nombre pareil pour les ramener à la quarreure.

Si la terre est en forme d'vn coin, à sçauoir longue esgalement des deux costez, & l'vn des bouts plus large que l'autre : comme par exemple, longue de vingt perches, & large par vn des bouts de sept perches & de l'autre trois: lors faudra assembler les deux largeurs, qui seront ensemble dix perches, prendre la moitié de ce, seront cinq pour multiplier la longueur, puis compter, cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui sont vn arpent à cent perches pour arpent, & dixhuit pieds pour perche. *Terre en forme de coin.*

Si la terre estoit en triangle, ayant trois costez esgaux, faudra tenir ceste reigle qui est de sçauoir combien de perches y a en chacun costé du triangle, puis multiplier le nombre d'vn costé par le nombre de la moitié de l'autre costé: ce qui resultera, sera le nombre total des perches du châp. Ie presuppose que le champ de Trigone esgal ait dix perches de chacun costé, ie multiplieray le nôbre d'vn costé par la moitié du nombre de l'vn des autres costez, à sçauoir dix par cinq, qui sont cinquante perches, qui est vn demy arpent, à cent perches pour l'arpent, dixhuit pieds pour perche, & douze poulces pour pied. *Terre en triangle.*

Si la terre auoit la forme d'vne teste de bœuf, c'est à dire, de deux trigones esgaux ioints ensemble, & que chacun costé, par exemple, contiennent vingt perches, ie multiplieray le nombre d'vn costé par le nombre de l'autre costé, à sçauoir vingt par vingt, & diray vingt fois vingt perches, sont quatre cens perches. Quatre cens perches valent quatre arpens, à cent perches pour arpent, dixhuit pieds pour perches, douze poulces pour pied. *Terre ayât la forme de deux trigones.*

Si la terre estoit ronde en la forme d'vn cercle, il faut diuiser ladite rondeur en deux diametres, qui fassent quatre quarts esgaux d'iceluy rond, sçauoir le nombre des perches de chacun quart, puis multiplier vn quartier par l'autre: la somme qui prouiendra de la multiplication sera la somme de toute la rondeur de la terre. Par exemple, chacun quart du rond contient vingt perches, nous multiplierós vingt par vingt, seront quatre cens, ainsi seront quatre arpens que ceste terre ronde contiendra, à cent perches pour arpent, dixhuit pieds pour perche, douze poulces pour pied. *Terre de forme ronde.*

Si la terre est d'vne forme entremeslée de plusieurs figures, le meilleur sera reduire par le moyen de l'esquierre toutes ces figures differentes en figures quarrées, & en icelles rechercher le nombre des perches, & adiouster lesdits nombres l'vn auec l'autre. Et si les reduisans en figures quarrées, tu ermpruntes quelque chose, faudra reduire le nombre de ce que tu auras emprunté sur le nombre total que tu auras recueilly: par ce moyen tu auras le nombre entier de ta terre. *Terre entremeslée de plusieurs figures.*

Si la terre est enclauée dedans quelque autre terre, faut tout mesurer ensemble, puis oster l'enclaueure, & separer l'vne d'auec l'autre, & la mesurer à part. *Terre enclauée.*

Voila succinctement ce que le laboureur doit cognoistre à mesurer ses terres. S'il luy suruient quelque arpentage de plus grande consquence, il doit auoir recours aux Maistres Arpenteurs.

Quelle maniere de cultiuer les terres labourables, sera traitée en ce liure.

CHAP. II.



Omme l'on voit ordinairemẽt les cõplexions des habitans és Prouinces d'vne bien grande region, selon l'air ou aspect du Soleil, que l'on dit climat, differentes les vnes d'auec les autres. L'on voit au cas pareil la nature & fecondité des terres labourables engendrer diuerse complexion, & gouuernement en vn lieu plus qu'en l'autre, selon que le terroir est glaireux, sablonneux, croyeux, briqueux, caillo-üeux ou franc, qui fait que de necessité nos premiers habitans de ce pays ont varié de culture, & mesmes de façon de charruë en la France & Vulcsin d'icelle, haute & basse Beauce, pays de Normandie & *Vulcsin* d'icelle. Sangterre, Berry. Picardie: aussi haute & basse Brie, Champagne, Bourgongne, Niuernois, Bourbonnois, Rotelois, Forest, Lyonnois, Bresse, Sauoye: Et encore au pays d'Auuergne, Lãguedoc, de Solongne (où grain n'y croist que le seigle) Bordelais, Rochelais, Vendomois, Basadois: & generalement par tout le pays de Languedoc, iusques à la Gascogne, Biscaye & Bearn, sans obmettre le pays de Bretagne, que l'on nomme Gallo & Tonnant: Bref, outre la Prouence, Maine, Touraine, Poictou: le Perche, Comté d'Aniou, qui sont comme terre de promission en nostre pays de Gaule.

Diuersité de terre.

De toutes les manieres de cultiuer ces terres labourables, nous auons proposé traiter cy apres en bref & bien facilement, pour le regard seulement de l'Agriculture de nostre vraye France, que nous entendons comprendre tout ce qui est enclos entre les riuieres d'Oyse, Marne & Seine: & voulons ce neantmoins faire son Agriculture comme vne exemplaire pour toutes les façons & manieres de cultiuer des pays: tant voisins que quelque peu esloignez: non toutesfois d'autre ressort & domaine que la Gaule (car des pays estrangers n'en ay soucy) comme la Beauce. Solongne, Anjou, le Maine, Berry, Poictou, Auuergne, Brie, Champagne, Picardie, Bourgongne, Normandie, Lyonnois, Forest, Bresse, Dauphiné, Sauoye, Prouence, & pays adherens, qui sont les plus fructueux de toutes les Gaules.

Quelles sont les terres labourables de nostre France.

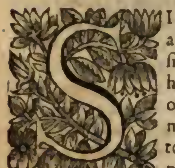
CHAP. III.

OR quant au labour de nostre France, qui comprend le Vulcsin, surnommé le François, & s'estend iusques au pays de Sang-terre. Bref, qui circuit tout ce que baigne la Seine iusques à l'Oyse d'vne part & d'autre costoye les riuieres de Marne & d'Aube il est certain que le labour y est fort, comme aussi la terre se trouue franche, meuble, noire, profonde, haute en gueret, peu pierreuse, & par consequent de bien grand rapport. Aussi produit elle le pur froment, noble au panifice & nourriture des hommes, si nous voulons recognoistre Gonnesse, Louures, Poissy, Dampmartin, & iusques à Sarcelles, & dessous, Escoüan & Lusarche, ausquels pays la coulpe de cheuaux du prix de cent & six vingt escus piece au dessus, egenent le labour sans estre

criez ny hariez, & ne font que certaine tasche par iour, n'endurent les grandes chaleurs ou pluyes, les forts vents, les gelées, & sont aussi brauement traictez que les coursiers & cheuaux de lance aux escuries des Princes. Vray est que tout terroir de la France n'est par tout semblable: car en d'aucunes contrées tu trouueras force argilles, sablons en d'autres pays marescageux, moites, pierreux, cailloüeux, deserts, monteux, pleins de landes, de ioncs, de genets, lesquels si on veut dedier à porter grains, faudra les amender de la façon qu'auons discouru au premier liure.

Quel espace & estenduë doit auoir la terre labourable.

CHAP. IIII.



SI vous voulez que vos terres à grains soiét plaisantes à voir, aisée à labourer, & de grand rapport, partissez-les en plusieurs pieces qui soient quarrées, & n'ayent chacune plus haut de quarante perches en longueur, ny moins de trente ou vingt cinq; & au cas que la commodité du lieu ne permit que les puissiez faire quarrez, faites-les balonger, non toutesfois de plus longue estenduë que desdites quarantes perches: car outre vne infinité d'autres commoditez & plaisirs qui s'ensuiuent des champs courts & de peu d'estenduë: encores ce profit y est bien grand, c'est que les bœufs & cheuaux y labourent auec moins de trauail & fatigue, d'autant que non seulement ils s'esiouyssent & reprennent haleine estant au bout du sillon. Mais aussi lors que le laboureur nettoye & descharge son soc de terre, puis le transporte pour commencer l'autre raye & sillon, faites si possible est, que vos terres soient vnies: car outre le plaisir qu'aurez les voir de bout à autre, encores elles serót plus aisées à estre labourées, fumées & semées: fossoyez le tout autour, ou pour le moins les deux costez des fossez, tant pour faire escouler l'eau de pluye, ou autres qui s'y pourroient arrester, que pour empescher les trauerses aux passans. Ne plantez ny dedans ny alentour de vos terres à grain arbres aucuns pour crainte de leur ombrage, estant asseuré que tant plus elles seront à descouuert, tant plus elles auront la iouyssance du Soleil & des vents qui les deschargeront de la poussiere, & deffendront le plus souuent des neiges, broüillars & tempeste. Et au cas que pour vostre plaisir y voulussiez planter quelques arbres, ny plantez autres arbres que des saules, ou autres tels qui ne soient beaucoup ombrageux: iamais peuples, trembles, ny aulnes, l'ombrage desquels n'est seulement dangereux & nuisible aux champs labourables: mais encores par leurs grandes, grosses & plusieurs racines attirent à soy le meilleur suc, succent la graisse de la terre, & par ainsi en ostent le meilleur au grain qui est semé.

Combien de façons demandent les terres labourables.

CHAP. V.

DOncques pour vous dire succinctement le labeur des terres à grains & legumes, entédez en general, que les faços des terres labourables sont diuerses, selon les lieux & situatiós d'icelles, ainsi que nous auós recité: mais quoy qu'en soit, & en quelque terroir qui se puisse descrire ou narrer, il

Iaschere. *Rest. bule.* *Relais.* faut que les premieres façons à la iaschere (les anciens leur donnoient le nom de champ restibule & de relais) soient d'espierrer par tout bien vuiment auec le rasteau, peine de ieunes gens, ou autrement : car la terre en soy n'estant cultiuée, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, cóme reliques du fien consommé, & alteré iusques au cinquiéme degré de chaleur. *Terre non cultiuée.* Et ne faut douter que la terre franche quand elle ne deuroit produire que des senues, de chiendent, mouron, mercuriale, chardons de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pauot rouge, aueneron, verueine, aubifoins, cornuette ou autres telles herbes inutiles, sans obmettre la nielle, l'yuroye, & ce que l'on nomme arreste-bœuf, ou pour le moins la fumeterre & la hannebanne, encores fera-elle quelque chose: *Fausse camomille.* telles en y a qui produisent d'elles-mesmes la marouyte, qui est la fausse camomille, myrrhis, herbe propre à la hargne (ce sont franches terres, & ce que l'on nomme chamepytis) comme i'ay autresfois veu en la vraye France. *Les herbes monstrent quel est le terroir, ou elle croissent.* Pour distinction de ces herbes, les chardons monstrent la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique & odorante, la segué, l'ache sauuage, la fumeterie viennent de putrefactió: le lizet petit & grand procedét partie de seicheresse, partie d'alteration d'humeur: la morelle petite & grande viennent de la partie froide, qu'elles tirent de l'humeur de la terre : la mercurialle de deux sortes, l'euphrage aussi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë ozeille rouge par dessous: les trois sortes de plantain tiennent du froid ou temperé : mais le cresson alenois, & l'herbe croissant aux fossez, que l'on nóme erysimon, la roquette, le seneué sauuage, & mesme la seine des deux sortes, ont natures differentes & plus chaudes, selon l'humeur qu'elles confessent de leur proprieté. *Nature n'est iamais oysense.* Bref, ce sont certains ieux & plaisirs de Natures, qui iamais, encores qu'elle ne soit cultiuée en sa terre, ne veut demeurer oiseuse, ou sans faire quelque action. Vray que chiendent, & celle que l'on nomme arreste-bœuf, semblent vouloir plus que la verueine & sanguinaire, prendre possession du lieu où elles s'heritent faute de labour, mais elles craignent le coultre, comme leur tyran. Pour conclurre, ces herbes dernieres couppées & desracinées par long & profond labour, doiuent puis aprés (principalement les chardons) estre rabattuës & comminuées auant les premieres pluyes si que rien d'elles, non plus que du serpent venimeux puisse puis apres progenier & recroistre : car leur naturel est, si tost qu'elles reçoiuent quelque peu d'humeur celeste, se ioindre & attacher si fort au limon de la terre, qu'elles y entrent en telle possession que leur fait bien souuent suffoquer la mere. *Premiere façon.* Concluons doncques, que les façons de la terre labourable sont espierrer, amender, espandre le fien ou la marne, labourer de premiere façon, rayonner, esmotter auec le rouleau ou planche, couurir, puis quelque temps apres que les pluyes ont donné sus, labourer de seconde façon, que les anciens disoient interet: ce qui ne se fait sans rayonner. *Seconde façon.* *Tierce façon.* Et de tierce façon en plusieurs endroits, que l'on appelle tiercer, ensemencer, hercer, tirer les herbes, qui par l'abondance der pluyes & luxures de la terre, abondent & surmontent le grain nouuellement leué. Et pour le dernier, moissonner & despoüiller, scier ou faucher, engerber & chaumer.

Les instrumens du Laboureur.

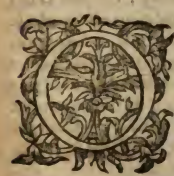
CHAP. VI.



LE soigneux labouteur long temps auant que de bailler les façons à ses terres labourables prendra garde que tous ses outils & instrumens de labour soient prests & bien accoustrez, pour s'en seruir quand il sera besoin à sçauoir vne charette ou deux, selon que la possession est grande, & icelles moyennement grandes & agiles à manier, bien garnies de roües qui soient gentimẽt encercelées & clouées: assez hautes, plus par derriere que par deuant, vn ou plusieurs chars qu'on puisse allonger ou accourcir, selon que requierent les hardes que l'on met dessus vne charette legere, garnie d'ais par bas, assez forte à porter bleds, vins, bois, pierres, ou autres matieres de plus grands poids: la charruë garnie de son coultre tranchant & autres pieces: les tombereaux pour porter les fiens aux terres, les ciuieres, les hottes à charger & porter le fien, les fourches fieres à charger & entasser les gerbes: les houës à casser les plus grosses mottes: le rouleau ou cylindre pour esmotter, les sarclets, cerfoët & marres, pour arracher les herbes fortes & inutiles, les herces & rasteau à dents de fer ou de bois, pour couurir de terre les semences: les faucilles, pour scier ou coupper les mestiues: les fleaux pour battre les grains: les vents & les cribles pour nettoyer le bon grain & le separer de la paille, poudre & autres ordures.

Espierrer, essarter, eschaumer, premiers labeurs des terres aux froments.

CHAP. VII.



OR pour parler en particulier des façons de la terre labourable dediée aux froments, à sçauoir bled, seigle, meteil, scourgeon, bled de Turquie, bled sarrazin, & autres tels, dont on fait le pain, & premierement de celuy que les François appellent par excellence bled froment, & les Latins *Triticum*: on espierre en Hyuer, en terre neufue & iaschere, qui se fait pour espargne par les petits valets & seruantes, qui auec les mains se courbans en remplissent mánes & corbillons, & les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre en quelque endroit inutile. Le deuoir estant necessaire que si le champ n'est bien espierré, iaçoit qu'il fut deuëment labouré, gras & fertil de son naturel, il produira moins que tout autre, & quelque maigre qu'il soit, pourueu qu'il soit net & bien espierré, il ne laissera à bien produire. Quelquesfois auant que d'espierrer, l'on essarte & arrache les ronces, espines, buissons & grandes herbes, mais telle peine se doit prendre en terre nouualle qui n'a esté aucunement labourée.

L'on doit oster les chaumes & estuels à celles qui ont porté ou du seul froment, ou autre bled, ou auoine, ou autre grain, si tost que le grain sera scié & couppé.

Amander second labeur, & fumer pour rendre fertil le champ qui est maigre.

Chap. VIII.

Quel doit estre le fien.



Outes terres que l'on dedie à porter grains, soient nouales, ou iaschere, ou qui ont desia par plusieurs fois porté grains se doiuent amender au commencement de l'hyuer enuiron la S. Martin ou sur les Aduents de Noël, auec fien de brebis de trois ans, l'vn en terre maigre pour luy dõner chaleur, ou bien auec fiẽ de vache & de cheual meslez ensẽble, pour luy donner chaleur temperée. Faut mettre le fiẽ par fumerons, ou petits monceaux, ou par tas, le long des raizes, que l'on entend faire au labour, pour les espandre en la *saison, soit* fien pourry ou marne. Et sera fait principalement en temps d'hyuer, afin que par la distillatiõ des neiges & pluyes suruenantes, le fien se matte & amolisse. Le mauuais mesnager le respand tout chaud : mais il en voit l'experience des herbes succroissantes: car le fien estant premier semé & espandu combien qu'il soit matté puis apres: neantmoins de ce qu'il contient de grain respandu en l'estable, il en rend la premiere geniture beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis apres, si est-ce que cela empesche fort la terre, & le laboureur à leur seruice. C'est pourquoy le Solongnois & Beauceron, meilleurs mestayers, font leurs rosmarins en temps d'Esté pour estre pourris & amendez en temps d'Automne, & quelquesfois plus longuement; mesmes qu'ils retiennent cela de pere en fils, que rien n'est plus cher que le fien en sa saison pour l'amendement de la terre. Aucuns prennent le fien quasi chaud & demy pourry, au bout de leur heritage : mais cela fait grand tort, parce que le fien n'estant encores matté des pluyes, neiges, ou autres humiditez celestes, comme crud, demeure inutile, & sert plus la seconde que la premiere année, mesme garde le meilleur fruict de profiter & saillir à son plaisir. Vray est que si l'on veut engrailler vn champ sterile, le fien fraischement cueilly en l'estable, doit estre plustost choisi que le plus vieil, & espandu durant le croissant de la Lune vn peu auant que donner les semences à la terre, moyennant qu'il *soit incontinent* sousterré. Ceux-là ne me semblent mal faire qui apres auoir cueilly en Aoust ou en Septembre le grain, & auoir scié bien haut, font brusler les esteuls & autres herbes qui sont aux champs, dont en font comme fumier par le benefice des pluyes suruenantes. Cela leur sert comme de premier amendement à leur terre, principalement aux glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret : vray est qu'ils n'en vsent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couuerture de leurs maisons, & de la littiere de leurs bestes. Et moins me semblent faillir ceux qui apres auoir laissé en sciant ou fauchant le chaume long & assez haut, donnent incontinent vne façon à leur terre, & par icelle renuersent ledit chaume auec les mauuaises herbes, pour les faire matter & pourrir aux pluyes de l'hyuer. Il n'est sur tout que le premier amendement de la terre, lequel qui negligeroit, en deux ans il ne cueilliroit que seigle pour froment, & vesse pour auoine, & vesseron pour vesse. Vray est que ce n'est assez de bien fumer les terres pour les amender, & rendre fertiles celles qui sont mai-

Rien plus cher que le fien.

Diuersité de fien.

Chaume sert de fumier.

Premier amendement, le meilleur.

gres & steriles:encores faut-il tenir d'autres moyens, entre lesquels le principal me semble estre de laisser vn an ou deux en repos le champ, sans oublier toutesfois de la labourer, tant Hyuer qu'Esté: mesmement à la premiere fois qu'on le voudra faire porter, l'ensemencer de lupins, ou plustost de pois, pour ueu que le champ ne soit morfondu, d'autant que le legume n'y profite guere. Et au cas que ses moyens ne soient suffisans, sera bon d'espandre de la chaux sur la terre labourée sur la fin de Féurier: car outre qu'elle engraisse grandement, elle nettoye encore tout terroir, & y fait mourir toutes les herbes meschantes & dangereuses, d'où vient que la cueillette en est plus abondante, que de tous fiens qu'on y sçauroit meslanger. Au surplus si le terroir est leger, sera bon de faire escouler sur les bleds l'espace de dix iours ou enuiron, quelque eau, laquelle y fera d'aussi grand profit que le fien ou amendement.

Espandre le fien.

Il faut espandre le fien ou la marne durant le croissant de la Lune, enuiron la sainct Martin d'Hyuer, attendant que la iachere, ou terre de relais aye prins sa recreance: mais si c'est pour le grain plus genereux & pur froment, l'on doit fumer incontinent à la fin d'Automne, pour donner loisir aux terres de receuoir les eaux du Ciel, qui seruiront de meilleure putrefaction à leur semence, considerant l'imbecilité de la terre, aussi c'est pour le seigle, ou pour le froment meslé, que l'on dit meteil, on doit fumer au cœur d'hyuer, ou peu auparauant, combien qu'aucuns attendent au mois de Mars, pour receuoir les pluyes d'Auril, qui peuuent fort amender, attendant la fin de Septembre, auquel temps ils sement en poudrette & seicheresse venteuse, attendans les premieres pluyes, & la putrefaction d'icelle. Quoy qu'en soit, comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer: aussi vaut mieux fumer souuent, que trop fumer: car tout ainsi qu'vn champ se refroidit s'il n'est fumé, aussi il se brusle quand il est trop fumé, à raison dequoy faut diligemment considerer le terroir; car la bonne terre n'a si grand besoin d'estre fumée que la maigre. Le champ humide veut estre plus fort fumé, d'autant que quand il est gelé par moiteur continuelle, le fien par sa chaleur le ressout & degele. Le champ sec en veut moins, parce que de soy-mesme il est assez chaud, à cause de sa seicheresse: & en y mettant beaucoup de fumier, il pourroit estre bruslé.

Trop fumer est mauuais.

Fien à serrer.

Diuersité de fien.

Faut aussi auoir esgard à la bonté du fien: car le bon fien doit estre serré de saison & reposé vn an, s'il est plus vieil, tant moins en vaut. Le fien meilleur de tous est celuy de pigeon, puis celuy de l'homme, principalement s'il est meslé auec d'autres ordures & immondices de la maison: car de sa nature il est trop chaud: apres le fien d'asne, qui est le meilleur de tous fiens de bestail, parce que ceste beste masche & mange lentement, dont elle digere mieux, & rend le fien plus confit, & idoine à estre mis promptement en terre. Apres cestuy, le fien de brebis, puis celuy de chéure: finalement de tous autres, comme cheuaux, iumens & bœufs, la pire de tous est celuy des pourceaux, à raison de sa grande chaleur, par laquelle il brusle incontinent la terre. Au defaut de fumier, les caules & tiges des lupins couppées, ont vertu & efficace de tres-bô fumier, ou bien semer des lupins és terres à grains qui sont maigres & legeres: & dés qu'ils seront sortis, faut retourner la terre, & les enterrer là dedans. Il y a plusieurs metairies, où il n'est possible nourrir des oiseaux ne du bestail, pour en auoir le fumier: toutesfois le soigneux mestayer à faute de fumier, en pourra faire de

fueilles d'arbres & d'espines, & de bouë ou terreaux ramassez par les carrefours, il en pourra aussi faire des fougeres, & les mesler auec les ordures de la basse court, ou faire vne fosse creuse, & en icelle amasser les cendres, le chaume, l'ordure des esgousts ou esuiers, & toutes autres immondices ramassées en nettoyant & balliant la maison. Et au milieu de ceste fosse faut ficher vne piece de bois de chesne ou de rouure, pour garder que les serpens ou bestes venimeuses y viennent ou s'y engendrent. Si tu n'as que terres labourables, il ne sera besoin mettre à part & separer les sortes des fumiers : mais si tu as des vignes, prez, & terres à bleds, il faudra mettre à part chasque sorte de fumier, comme celuy des chéures & des oiseaux. Il faudra remuer en Esté tout ton fumier auec des rasteaux, comme si tu les voulois hoüer ou bescher, afin qu'il se pourrisse plustost & soit meilleur aux terres.

Auant que semer faut cultiuer la terre de trois façons de labour.

Chap. IX.

POur bien & deuëment labourer la terre, sont requises principalement trois choses. Vn laboureur garny de bon sens & iugement meur. Les bestes à propos, & la charruë bien dressée : mais sur tout il est necessaire que le laboureur cognoisse le naturel & condition du terroir qu'il entreprend de labourer pour en cueillir du fruict, afin qu'il le remuë & baille tant de façons que son naturel pourra requerir : car és champs qui sont de bon fonds faut mettre le coultre & soc si auant, que la meilleure terre & plus grasse qui est dessous soit remuée & tournée en haut : au contraire de la terre infertile, qui pour estre remuée en son fond, n'est point renduë plus profitable. Aussi il y a plusieurs champs, lesquels tant plus souuent on les façonne, ils en deuiennent plus maigres & steriles, quels sont ceux qui ont le gueret leger, lesquels tant plus on laboure durant les chaleurs, ils sont tellement penetrez du Soleil, qu'ils en demeurent foibles & peu habiles à produire grain. Vray est qu'il y a fort peu de terroirs qui ne soient plus fertils, estant souuent & plusieurs fois façonnez, que si on les remuoit peu souuent: mais quoy qu'en soit le grain de froment ou meteil demãde principalement trois façons de labour, premier qu'estre semé. L'vne qui est dite premiere façon, qui se doit faire si tost que le fumier est espandu (autrement le fien perdroit sa force par le hasle du Soleil, s'il n'estoit couuert) & ceste premiere façon est pour remuer la terre & l'assoupir au labour, en n'empoignant guere de terre auec le soc, ny penetrant beaucoup auant dans terre pour la premiere fois : mais la tranchant tellement que les rayons soient si pres l'vn de l'autre, que l'on ne cognoisse par où aura passé le soc: car par ce moyen toute les racines des herbes seront rompuës, & mourront. La seconde se fait au renouueau, lors que la terre commence à s'ouurir de soy-mesme, & alors faut faire seillons quelque peu profonds & larges, afin que la semence y soit mieux receuë.

Mais tu as à cognoistre que selon l'assiette des terres propres aux grains, ou aux legumes, & aussi selon le pays, le gueret, le solage, l'on a de coustume diuersifier le labeur, pour la necessité & commodité des habitans : car à la Brie ou

sont les terres glaizes & humides, propres à faire le pot à vn besoin, on laboure en talut & comme en dos d'asne ; & tient-on entre cinq rayons vn seillon plus large dresśé aussi en talut pour receuoir les eaux, tât de la pluye que du dessous du gueret, qui est tousiours humide, à cause de deux fleuues que deçà & delà arrousent abondamment les terres par dessous. Et pour ce mesme effet (ce qui se pratique aussi à la petite Beauce, comme au Longboyau, Val de Galie, Valboyau, Niuernois & Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuées assez hautes, où y a entre ladite leuée & piece de terre vne fosse faite au propre comme vne longue cuue pour receuoir les eaux qui s'escoulent des grandes pluyes, autremét elles pourriroient & suffoqueroient le grain: cela nuit aux passans par ce pays, c'est pourquoy l'on nomme les saultereaux de Brie. Encore ne sçauroient ils si bien faire qu'en temps trop pluuieux l'yuraye, hiebles & autres herbes surcroissantes, ne leur donne peine à oster & arracher, qui est encor vne autre façon que les anciens nommoient exherber, sans ce que l'abondance de l'eau du Ciel fait tort à la semence de la descouurir par fois, encore qu'elle soit bien herce & la terre forte & puissante. Il n'est mestier de telles fosses ou leuées en la vraye France ny en l'Isle d'icelle, plat & franc pays de blairie, comme le Longboyau & la Beauce vray grenier de la France, sans oublier le pays d'Oye & de Sangterre, mesme le Berry & franc Poictou. Et faut bien de ce danger excuser tous pays sablonneux, comme en plusieurs endroits de la Picardie & en Solongne iusqu'au Percheron; aussi font-ils les rayons plus pres & proches l'vn de l'autre, tout ainsi comme aux descentes & valées.

Sautereaux de Brie.

Exherber.

Faut aussi pour labourer les terres en saison commode & temps opportun pour les rendre fertiles, parce le soigneux laboureur ne labourera iamais le champ tandis qu'il est baigné: car en y passant le coutre la terre y demeure toute amoncelée, principalement és terroirs qui sont forts, durs ou croissans, d'autant que cela les rend si pressez qu'il est impossible les reduire en poudre: l'on ne doit aussi iamais mettre la charruë sur vn terroir fangeux ou bourbeux, d'autant qu'il est mal maniable & difficile à remuer s'il n'est sec, & non apte à receuoir la semence.

Et au cas qu'il y eust quelque arbre ou plant de vigne dans le terroir sans passer la charruë en leuant le soc par dessus les reiettons, qui sortent des racines toutes les fois qu'on les sent, ou bien on les retranchera auec la hachette plustost que les rompre auec le coutre, en danger de le rompre & faire tort aux bœufs ou cheuaux.

Que selon les pays l'on se sert de diuerses bestes pour labourer les terres.

CHAP. X.

Labeurs de cheuaux.

EN terres fortes & franches, comme dit est, où il faut trois cheuaux sur charruë de cinquante pieds, nô ainsi, ioints & attelez côme en pays où l'on laboure auec iumens, asnes & bœufs, ou buffles: il faut apres le premier labeur esmotter auec le rouleau, & applatir ou esquarrir & applanir auec la planche. En terres maigres, sablonneuses & moins fortes, n'y faut si grands frais de cheuaux ny de gens : car il n'est mestier si fort enfoncer en gueret, aussi ont les laboureurs de tels pays plustost expedié que les

Bœuf à labourer. autres,& labourent plus tard à cause de l'air & du Ciel de leur pays ; aussi labourent-ils auec l'asne & le bœuf,comme en Auuergne auec le mulet , à la Romaine & campagne d'Italie auec le buffle. A la verité le labeur des bœufs n'est si exploitable , ny si tost depesché en necessité : mais il faut commencer le bœuf plustost au trauail & en auoir plus grande quantité que de cheuaux : il est de plus d'espargne quant à la nourriture,achept & reuente,ioint que vous pouuez manger le bœuf,ou reuendre apres qu'il vous aura seruy quelque temps. Vray est que celuy qui a tiré du matin,se doit rafraischir la releuée,& vont les bœufs à la charruë de meilleure heure;mais ils retournẽt plustost du labeur que les cheuaux,la plus grande commodité en est , qu'ils endurent mieux l'importunité du temps,& en terre forte ils enfoncent plus auant,& s'en retirent mieux : aussi ne leur faut tant de ferreure ny harnas aux pays ou le fer & les autres hardes sont cheres.Et ne sont sujets à tant de maladies : sinon qu'ils les faut garder de morfondure & de pluye,& auoir soin de les bien couurir.

Asnes à labourer. Ie ne trouue labeur de moins de frais que celuy des asnes,tels que l'on recouure en Tabie,en Calabre, Sicile & aux endroits de Iaflle, pays où sont beaux & grands:car ils durent plus à la peine,ne sont sujets à tant de maux , & ne coustent tant à nourrir. Vray est aussi qu'ils n'en font pas tant ne si bien du tout:parquoy seruent mieux en terres maigres,sinon que le mulet en Auuergne surmonte toutes autres bestes : mais il est fascheux, dur au colier,ou au tirer,& si cetuelin qu'il n'y a mulet qui n'ait sa lune,& ne donne fascherie à son maistre:mais on dit,que de bon mulet mauuaise beste. *Bon mulet mauuaise beste.*

Buffles à labourer. Le labeur des buffles,comme on voit à la Romaine & ailleurs, est bon en terres grasses & argilleuses,& coustent moins en harnois , parce qu'ayans le col si court,il ne leur faut qu'vn anneau pour les retenir & lier au muffle:mais ils sont dangereux en Esté , & entrent souuent en fureur, quand principalement ils voyent quelques habits rouges.Toutesfois,ils durent plus long temps à la peine, & sont plus diligens que les bœufs. Somme ce bestail sert & vaut outre le labeur,pour le lait & pour le cuir , plus que la vache ou le bœuf: car en d'aucuns endroits les laboureurs s'aident aussi bien des iumens, asnesses,mules & vaches que des masles de ceste façon. *Habits rouges.*

Diuersité de charruë. Ie ne m'épesche en cet endroit de la forme de la charruë,ny de la diuersité qui se trouue selon les regions:comme tu pourrois demander la *difference des charruës* à bœufs & à cheuaux , attendu que comme selon le pain il faut le cousteau, aussi,selon la force & puissance de la terre , il faut l'instrument & outil pour la coupper & labourer , & ne me donneray peine en cet endroit si nostre charruë est semblable à celle que descrit le bon Hesiode en son œuure & iour , non plus que de la façon de la serpe & coignée de Columelle , qu'il dit de son temps auoir esté nommée Françoise.

Esmotter, puis labourer de seconde façon, tiercer, puis semer.

CHAP. XI.



OR faut-il apres la premiere façon du labeur de la terre oster diligemment & rabattre les mottes, & rendre la terre bien vnie, pour mieux semer & distribuer en bonne proportion le grain sur la terre. Ce que fait nostre commun en temps, qu'il appelle de poudrette: combien que le beauceron n'y prenne pas de si pres garde; car à cause de la graisse de sa terre, il prend le temps comme il se presente, n'estant point asseuré du beau temps, ou pluuieux. L'on esmotte auec le rouleau, que les anciens appelloient cylindre, qui en terre forte merite bien estre du marbre ou bas-liais bien poly, ou bien auec vne herce bien dentée de pointes de fer bien longues. Quoy qu'il en soit, il faut tant de fois labourer & relabourer, que la terre soit tout en poudre s'il est possible, afin qu'il ne reste aucune motte à quasser apres que l'on aura semé: parquoy apres que les mottes seront abattuës & applanies, pour la seconde façon, on retranchera les terres enuiron la my Iuin, si elles sont grasses & humides, ou enuiron le mois de Septembre si elles sont maigres & seiches, autrement la terre maigre seroit desseichées & bruslée du Soleil, & ne luy resteroit suc ne vertu. Sur tout faut garder ce moyen en labourant que les terres ne soient trop seiches ne trop humides: car la grande humidité les rend fangeuses & boüeuses, & la seicheresse nuit à bien labourer, parce que le soc ne peut entrer en terre, ou s'il y entre il ne l'amennise pas assez, mais esleue des grosses & larges mottes de terre, dont apres on ne peut bien retrancher le champ. Certainenement on ne peut faire en vn champ le deuoir, & ce qu'il y faut quand la terre est trop dure: parquoy le champ qui a esté tranché en seicheresse, doit estre tranché en temps de pluye que l'on attendra, afin que la terre arrousée & ramoitie soit plus facile à cultiuer.

Esmotter.

La façon d'esmotter

Bien tost apres ceste seconde façon faudra tiercer, c'est à dire, bailler la tierce façon, laquelle doit estre la plus legere, & celle qui ne penetre pas si auant que les premieres. Ceste façon donnees, faudra applanir & esgaler le champ auec la herce, puis incontinent apres qui sera enuiron la my Octobre, semeras & distribueras en bonne proportion le grain sur la terre, non toutesfois en autre temps qu'en croissant de la Lune, iamais en defaut: ce que feras plus heureusement, si tu attens quelque petite pluye, suiuant le prouerbe commun, qu'il faut semer le froment en bouë, & l'orge en poudre, d'autant que le froment estant dur, & approchant de la nature du bois, germe mieux & plustost quand il est destrempé & amolly dedans la bouë, ou bien pour crainte des fourmis, lesquels si le froment est semé en terre seiche, se mettent incontinent apres & l'emportent: toutesfois si tu vois que la pluye soit tardiue (d'autant que l'homme n'a pas puissance sur le temps) ne differeras à semer, principalemét en terre seiche: car les bleds, qui sont semez en terre seiche, & bié hercée & couuerte, se gardét là sans aucune corruption, aussi bien que s'ils estoient en grenier: & s'ils suruient vne pluye, la semence qui aura esté long temps en terre, se leuera en vn iour. Ie presuppose cependant que le laboureur ait laissé en repos & chommer deux ans les terres, esquelles il veut semer ses froments, afin qu'elles rapportent mieux.

Tiercer.

Semer en croissant.

Au surplus, le temps de semer expire enuiron la S. Martin d'hyuer : car alors la terre par la froideur de l'air deuient toute serrées & comme herissonnée, ains ne pourroit pas tant bien receuoir la semence, & en faire son profit. Vray est qu'és lieux froids l'on doit semer plustost, és lieux temperez plus tard, és lieux chauds encores plus tard; d'où vient qu'en Italie l'on seme aux Aduents de Noël, en nostre France, qui est temperée en Octobre : és lieux froids & voisins de la mer, aux Calendes de Septembre, encores plustost, afin que les racines des bleds semez soient en vertu auant que les pluyes d'hyuer les molestent, ou les glaces & gelées. Toutesfois en quelque temps que tu fasses tes semailles, faut faire plusieurs esgouts à trauers les terres, & des conduits pour escouler les eaux hors des bleds. Cependant le laboureur tantost s'esiouyra, tantost craindra du bon ou mauuais succez de la semence qu'aura fait par la disposition du temps qui se presentera : Aura bonne esperance de ses semailles : s'il voit que le temps soit adonné à pluyes douces, non violétes, à pluyes temperées, non excessiues & frequentes: car les pluyes douces ressemblent à la rosée, les excessiues humectent & rafraischissent par trop. Si pareillement la neige tombe en abondance endurcie par vne gelée suruenante : car telle neige empesche que la terre ne s'exhale & euapore sa graisse & son ame, & quand ce vient à fondre arrouse lentement & subtilement la terre d'vne liqueur pure, douce, & qui est comme l'escume des eaux du Ciel qui sert de graisse à la terre, moyennant que si tost que la neige est fonduë ne vienne vne pluye, accompagnées de grande gelée. Si d'auantage les gelées viennent en leur temps, car les trop hastiues bruslent les nouueaux germes, les tardiues leur nuisent beaucoup.

Choix & la quantité de grain pour semer. CHAP. XII.

Grain de froment choisi.



LE soigneux laboureur choisira le grain de froment, qui soit plein, espois, pesant, ferme, si fort qu'il ne puisse qu'à peine estre tranché auec les dents, de couleur rousse, lucide, net, non plus vieil que d'vn an, duquel le pain qui en est fait, est sauoureux & de bon goust, pour lequel le laboureur aura esleu & mis à part les meilleurs espics : & apres l'auoir criblé & vanné aura prins le grain qui sera dessous, comme celuy qui est le plus gros & plus pesant outre qui soit nay en terre grasse & contraire au lieu où il sera semé, comme d'vn lieu de montagne, en lieu plat, & des lieux moites en lieux secs: en sorte toutesfois que la semence d'vn mauuais lieu soit plustost semée en vn bon lieu, que des bons lieux és mauuais: car les semences, tant bonnes soient elles, s'empirent toutesfois, & s'abastardissent facilement, quand elles sont mises en mauuais gueret.

Semences abastardies.

Sera bon auant que semer le grain, le faire tremper en eau durant quelques heures, puis l'estendre à l'ombre pour l'essuyer & seicher si bien qu'il puisse rouler & courir lors qu'on le seme, par ce moyen on choisira pour semer les beaux grains qui demeureront au fond de l'eau, lesquels naistront dans trois ou quatre iours, & l'on ostera ceux qui nageront par dessus, comme ne valans rien à semer, lesquels toutesfois l'on pourra faire seruir, ou à nourrir les poules ou à les faire moudre pour en tirer le peu de farine ou fleur d'icelle qui encore y reste. Aucuns auant que semer le grain l'arrousent quelque peu auec de l'eau, en laquelle aura trempé la iombarde, ou les semences & racines pilées de concom-

concombres sauuages, afin que les bleds ne soient rongez de taupes, mulots,& autre telle vermine.

La quantité du grain, qui doit estre semé, sera mesurée & estimée selon leter- roir: car l'arpent de terre grasse veut auoir le plus souuent quatre boisseaux de froment, la moyenne cinq, la maigre d'auantage. Vray est qu'il faut auoir es- gard aux pays & lieux où l'on le seme. Car aux pays froids & terres qui sont fort aquatiques & qui endurent continuellement les neiges, est besoin de le se- mer beaucoup plus qu'és pays chauds ou temperez & terres seiches, parce que le froid, eaux & gelées corrompent la plus grand'part des grains semez. Outre cela, encore faut-il obseruer le temps, & la disposition du Ciel: car en Automne faut semer moins espais, & en hyuer ou au temps approchant l'hyuer, beaucoup plus. Et pluyes les semailles doiuent estre plus espaisses qu'en seicheresse. *Mesure de grain a semer.*

Hercer, puis Sarcler. Chap. XIII.



Ncontinent apres que la semence sera distribuée en terre, faudra pour le dernier labour hercer de long & de trauers, puis rasteller de sillon en sillon, mais à la trauerse. A ce faire les herces dentées de fer sont meilleures que si les dents estoient toutes de bois, d'autant qu'elles font mieux entrer le grain en terre, laquelle ils esmient & rompent plus commodément, afin de couurir le grain de terre pour le moins de quatre doigts, pour luy faire prendre racine, & empescher qu'il ne soit mangé des oiseaux, & le laisser en telle sorte l'Hyuer, en- tier, iusques au Printemps. Vray est que durant l'Hyuer sera besoin faire des esgousts pour tirer & escouler toute les eaux qui seront tombées du Ciel.

Quand le Printemps sera venu, & que le froment aura prins ferme racine, fau- dra sarcler les terres, c'est à dire nettoyer, & arracher les mauuaises herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'Hyuer, & luxure de la terre, abondent & surmõ- tent le grain nouuellement leué, comme vesses, vesseron, pauot, nielle, & autres semblables, & sera bon de sarcler encor, pour la seconde fois, quand les espics commenceront à sortir: car ainsi les grains seront beaux & nets, mais cependant faut sarcler de telle sorte pour la premiere fois, que les racines ne soient bles- sées, ains soient couuertes & chargées de terre, afin qu'elles s'estallent en terre & s'estendent d'auantage. A la seconde fois que tu sarcleras, ne faut trop recou- urir: car si le froment ne germe plus, il se pourrira en terre sans rien produire, s'il est trop couuert: parquoy à la seconde fois que tu sarcleras, il ne faut que remuer & vnir la terre. Ce deuoir & labeur n'est de petite importance, entant que bien souuent les meschantes herbes suffoquent les bleds, & les courbent par terre par leur trop grande gaillardise: mesmement estant renuersez, ou par les vents ou vehementes pluyes. Par ainsi ne se faut esbahir si la pluspart des espics sont vuides & sans grains quelconques, & si les autres ne viennent en perfection & maturité. Aussi quand le bon grain est accompagné de vesse, yuroye, & autres herbes nuisibles, non seulement le pain en est rendu mal plai- sant, moins sauoureux, mal sein, & taché de mauuaise couleur: mais aussi ne reuient pas à la moitié du bon bled & froment, non meslé de ces herbes mes- chantes; tellement que trois charges de tel bled, apres estre criblé, ne reuiennẽt pas à deux de grain pur & net. Qui pis est, les champs où telle semence est

esparce ne produisent pas la moitié, que font ceux esquels on seme les grains bien purgez & criblez.

Moissonner. Chap. XIV.

Dernier labeur.



E dernier labeur, pour lequel on a prins tant de peine toute l'année, est moissonner & despoüiller ou scier les bleds. Ce que l'on doit attendre dés qu'ils seront meurs, qui se cognoistra quand ils commenceront à deuenir esgalement blonds ou iaunes, & auant que les grains soient du tout endurcis & deuenus roux, afin qu'ils grossissent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs: car c'est chose certaine, que s'ils sont mestiuez de bône saison, ils s'augmenteront & grossiront apres, là où si on attend à les scier quand ils seront secs, la plus grande part des grains tombera à terre en les mestiuant, & sera proye aux oiseaux & autres bestes. S'il aduient quelque vent impetueux ou tourbillons, ils seront couchez par terre: sur tout faut moissonner entre deux Lunes, quand on veut que le bled soit de garde. La vraye heure de les scier est la pointe du iour, quand ils sont pleins de rosée. La façon de moissonner est, ou de les coupper par la moitié du festu ou tuyau, afin d'auoir du chaume pour couurir les maisons châpestres: mesme pour chauffer le four à cuire du pain és pays où il n'y a cômodité de bois comme en la Beauce, ou bien de les scier vn pied pres de terre, pour plus grande reserue de foüerre, qui seruira puis apres à faire paillasses pour les licts ou littiere pour cheuaux & autre bestail, & qui est encore le plus grand profit de tous pour employer aux nattes, l'vsage & commodité des chambres du pere de famille. Ce qui restera, sera fauché ou scié auec faucilles ou serpes attachées au bout d'vn gros baston, pour faire du feu durant l'Hyuer, ou bien sera bruslé dans les champs mesmes, pour faire fumier par le moyẽ des pluyes suruenâtes aux terres, principalement glaireuses & argilleuse, ou qui ont fort gueret.

Temps à scier les bleds, chaume. *Foüerre.* *Nattes.*

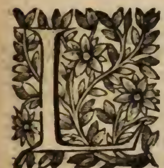
Grange. Le bled couppé sera amassé & mis en gerbes, puis mené & conduit en la grange du mestayer, qui doit estre posée en lieu assez haut, afin qu'elle puisse receuoir promptement le vent, non pas toutesfois que le vent qui viendra, puisse aller contre les maisons ou iardins: car outre le dommage que les menuës & deliées pailles apportent aux yeux des personnes, sans s'en apperceuoir, encor nuisent elles beaucoup aux iardins, parce que adherantes aux fueilles des herbes & arbres, & aux fruicts d'Automne, les desseichent & rendent prompts & faciles à estre bruslez par l'ardeur du Soleil.

Battre le bled. Chap. XV.

IL ne restera plus pour le dernier trauail du laboureur, que de battre le bled pour le semer, ou pour en faire reserue au grenier, & ce nô pas plustost que trois mois apres les mestiues: encor que le grain soit cueilli auec sa maturité, toutesfois il prend tousiours quelque amendement dans la grange. Les Gascons toutesfois craignans que le bled laissé longuement en gerbe ne s'eschauffe, ains n'abonde en papillons, tignes & artusons qui le gastent, font seicher les gerbes au Soleil trois iours durant, au champ mesme où le froment a esté moissonné; puis le bat-

tent en ce lieu, & de là portent le grain au grenier : par ainsi n'ont affaire de granges pour y porter & garder les gerbes. Auant que le battre faudra soigneusement preparer l'aire, & l'arrouser auec sang de bœuf, meslé auec huile d'oliue non salée, puis apres l'vnir & polir par dessus auec vn battoir ou rouleau, afin qu'elle n'ait aucunes fentes ou creuasses, esquelles le grain battu se puisse perdre ou les fourmis s'engendrer & cacher. La maniere plus commode est de le battre auec des fleaux, puis le nettoyer de la paille, balle, & autres ordures, auec vn van, & pour le dernier le cribler. Sur tout qu'on ne laisse pas longuement le froment en gerbes, d'autant qu'elles s'eschauffent ensemble, & ainsi le bled abonde en papillons, tignes, & artusons qui le gastent. Cependant ne faudra perdre la balle, laquelle pourra seruir non seulement pour la nourriture des cheuaux & autres bestes, meslée auec auoine : mais aussi pour meurir les fruicts & les garder ainsi qu'auons dit cy deuant. Mesmement les Espagnols & Italiens à garder de la neige tout durant l'Este: car ils font des fosses fort profondes dedans terre, esquelles ils mettent la neige & la couurent de balle. *Aire à battre le grain.*

Quel doit estre le grenier pour mettre le bled. CHAP. XVI.


LE grenier où le froment sera gardé, prendra sa clarté de l'Orient, esuenté moderément du Septentrion & du Ponent, principalement du vent de Bize, qui tient tousiours le bled sec & en fraischeur, non du vent de Midy, ny d'autres semblables. Aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, & le petit vent doux & refrigeratif souffler dedans : & s'il ne sera point planché par dessus, afin que les vents aisément penetrent entrent les canaux & tuiles du toict, & que le lieu en soit plus frais en toute saison: sera loin de toute humidité, & autres mauuaises senteurs, & air mal plaisant, mesmement des estables des cheuaux & bœufs & autres semblables. Son plancher sera accoustré comme l'aire, à sçauoir, arrousé auec sang de bœuf, meslé auec huiles d'oliues non salée, puis vny & poly auec vn rouleau ou battoir, & dans lequel ne faut laisser trou ny pertuis, tant petit soit-il, qui ne soit bouché à chaux & sable. Ledit plancher où doit estre mis le grain, sera arrousé de vinaigre : ses murailles seront parées auec mortier destrempé en eau, où auront trempé racines & fueilles de concombres sauuages, ou auec chaux destrempée en vrine de brebis, qui seruira beaucoup contre toutes bestes qui mangent le bled. *Grenier à froment.*

Au grenier ainsi preparé sera mis le bled, bien nettoyé premierement : car plus est net, & moins est-il endommagé de charentons, & autre vermine. Vray qu'estant au grenier pour la deffence de cette vermine, pourra estre souuent remué, & auoir à l'entour de ses monceaux de l'origan sauuage, ou fueilles seiches de grenadiers, ou absinte, ou auronne seiche, ou pour le mieux parmy dix charges de bled bié sec, on y meslera vne de millet bien nettoyée: car par la froideur du millet le bled sera deffendu de la vermine, & de toute eschauffaison, lequel millet sera facilement separé d'auec le bled par le moyen du crible : mesme afin qu'il prenne quelque accroissement, faut espandre par dessus monceaux de bled sel nitre & de son escume : tout deux subtilement puluerisez & meslez auec terre bien desliée. Et s'il aduient que le bled ne soit de garde, & qu'on l'ait mis en farine, pour la garde d'icelle faut faire masses ou pastillons secs de *Bled à remuer.*

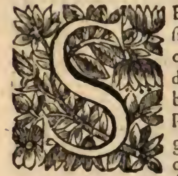
cumin & sel pilez, & les mettre parmy la farine, ou si l'ō voit que dedans le bled se soient engendrez des hanetons, ou autre telle vermine, pour s'estre eschauffe, le faudra espoudrer incontinent auec le crible, puis l'espandre & le laisser au Soleil durant sa plus grande ardeur iusques au soir, puis ainsi chaud & bien nettoyé le rapporter au grenier le plus haut que l'on pourra; ainsi cette chaleur s'amortira & tuera toute cette vermine, & le bled deuiendra si frais qu'ils sera hors des dangers de cette ruine. Au surplus touchant la vente des grains, faut que le laboureur se donne garde d'estre trompé des mesureurs, non moins que des mesures, lesquels pour faire plus plaine & meilleure mesure, en versant le grain le pressant auec la main, ou frappent leur mesure du genoüil, afin de mieux entasser & ammonceler le grain. Cette ruse est cause que les dernieres mesures ne reuiennent aux premieres.

LA CVLTVRE DES AVTRES ESPECES DE FROMENTS.

Chap. XVII.

Seigle.

Seigle. Secale. Farrago.



SEigle dit en Latin *Secale*, & des anciens *Farrago*, ne demande si soigneuse culture, ny terroir si gras, & tant bien amendé que le froment, car il fructifie en toute terre auec telle abōdance que d'vn grain seul il en vient cent, tant soit-il mal labouré & fumé. Tesmoins en sont les Auuergnats, Limosins, Perigordins, Foresiens, & principalement la Beausse Solongnoise, qui est abondante en cette espece de froment. Iaçoit que la pluspart de son terroir soit maigre, sablonneux & mal cultiué de ses habitans qui sont plus soigneux de nourrir leurs bestes à laine, que de labourer leurs terres, donc l'on peut dire que negligence profite à quelque chose, le grain est fort menu, ridé & chetif au prix du froment, & duquel pain est fort mal plaisant, gras, visqueux, pesant, pasteux, noirastre, & plus vtile en temps de cherté, pour assoupir la faim aux gens vils & rustiques, que pour nourrir; aussi les riches & aisées personnes n'en tiennent conte. Vray est que plusieurs le meslent parmi bled froment, *afin que le pain* fait d'iceluy demeure plus long temps tendre. Qui plus est, les Medecins de Cour ordonnent telle sorte de pain aux Roys & grands Seigneurs pour en vser à l'entrée du repas, principalement en Esté, afin d'auoir le ventre lasche, qui sera soigneux de sa santé, principalement ceux qui ne trauaillent point de leur corps, comme les gens studieux. Les Moines ne doiuent vser de pain fait de la farine seule de seigle, encor que les laboureurs ayent ceste opinion, que l'vsage de ce pain rend les corps plus forts & robustes, & que pour le certain nous voyons les femmes Lyonnoises, Auuernoises, Foresiennes, pour vser de ce pain estre fort belles, & auoir vn corps plus solide & succulent. L'ō tiēt aussi que l'eau panée de ce pain de seigle est plus plaisante & beaucoup meilleure que le pain de fromēt tant blanc soit-il. Les pasticiers font les crouстes de pastez de la farine de seigle, afin de plus long temps durer, Ce pain est propre pour nourrir les chiens, & pour engraisser les pourceaux, toutes les autres bestes, principalement les poules & cheuaux l'abhorrent du tout; le bled est fort subiet à la roüille, à raison qu'il

retient l'eau de pluye en sa balle, le faudra secourir des remedes qu'auons descrit. L'on se sert de son foërre, parce qu'il est flexible à lier les vignes, l'ayant fait tremper en eau, & de sa farine pour faire cataplasme à suppurer vn apostume. La decoction du grain fait mourir les vers, & adioustant graine de coriandre, aussi les Medecins des cheuaux en baillent aux cheuaux qui en sont tourmentez.

Meteil.

Meteil que les Latins appellent *Metellum*, c'est vne espece de froment: mais vne meslange des grains de bled froment & de seigle, ou de blanche froment, que les Latins appellent *Far doreum* (ainsi que dirons tantost) & de seigle, si que ces deux sortes de grains diuers meslez sont semez, recueillis, & battus ensemble, ains appellez vulgairement meteil. Le grain meslé demande terre & culture mestiue, voire pour le mieux telle que le bled froment. Le pain qui est fait de la farine de meteil, est des meilleurs, & plus facile à digerer. *Meteil.*

Secourgeon.

Secourgeon est vne espece de bled d'vn grain fort maigre, & ridé & chetif, semblable aucunement à l'orge, qu'on n'a accoustumé de semer en France, sinon en temps de famine, encores és pays & contrées steriles & bien maigres, pour assoupir la faim des pauures gens, plustost que pour les nourrir, aussi est-il dit des François Secourgeon, quasi des mots Latins *Succursus gentium*, secours des gens. La pluspart du Perigord & pays Limosin se sert de ceste sorte de bled, semble que soit vn grain auquel degenere le froment, & doit estre appellé mauuais froment, ou froment sauuage. Il doit estre semé en terroir le plus espois & gras que l'on pourra choisir encores qu'on die qu'il s'aime fort en terre legere, d'autant qu'il germe hors de terre le septiéme iour qu'il est semé, son plus gros bout se conuertissant en racine, & l'autre plus menu en herbe qui florit. Le temps plus commode de le semer est enuiron le mois de Mars és lieux froids, ou enuiron le huit ou dixiéme de Ianuier si l'hyuer est doux, & non point des plus rigoureux. C'est vne espece de froment de trois mois, dont parle Theophraste en son liure des plantes encores que Columelle ne recognoisse aucun froment trimestre. Theophraste aussi fait mention d'vne sorte de froment de soixante iours, qu'il appelle bimestre, & vne autre de quarante iours, i'entends, qu'au pays de l'Inde nouuelle, nommée la Floride, il croist froment de deux mois, de trois mois, voire de quarante iours. Nous en voyons assez communément en France de trois mois, voire és Pays de Beauce, de Touraine, Lyonnois, Sauoye, d'Auuergne, de Frests, Prouence, Chartrain & autres, esquels le froment semé en Mars vient en maturité, & prest à estre moissonné dans le troisiéme mois. L'occasion de le semer si tard, sont les eaux ou les froidures excessiues, ou les neiges, ou autre telle inclemence d'air qui ont empesché de le semer plustost. Les froments trimestres, bimestres de quarante iours, & entr'eux principalement le Secourgeon, rendent vne farine fort blanche & bien legere, à raison qu'elle a fort peu de son, le grain ayant tiré pour la nourriture fort peu, & encore la plus legere substance de la terre, & parce fort peu de son pour le peu de temps qu'il est demeuré dans terre. Le pain qui est fait de cette farine est fort blanc: mais fort leger, & peu substantiel, plus propre pour les villageois & seruiteurs des familles, que pour les maistres & personnes opulentes. Aussi és pays où l'on fait estat de ce froment, on en mesle parmy du bled froment pour en faire pain de famille. *Secourgeon.*

Blance, ou Blanche.

Far adoreum. Blanche ou blance, c'est vne espece de froment, que les Latins appellent *far*, & les anciens le nommoient *far adoreum*, comme vn froment digne d'estre adoré pour son excellence & bonté: il est fort dur & espois, ains demande vne terre forte, encores que ne soit des mieux cultiuées. Il vient aussi fort bien en lieux & contrées froides, & ne craint froidures aucunes, tant excessiues soient elles. Ne refuse pareillement les terres seiches, arides, & exposées és grandes chaleurs d'Esté; le grain ne peut estre desnué de sa balle & petit follicule, s'il n'est fricassé: aussi pour le moudre & faire du pain, on le fricasse; mais pour le semer on le laisse vestu de son follicule, & est ainsi gardé pour estre employé aux semences. Il est fort pesant, mais non tant que le bled froment, plus net toutesfois, & qui rend plus de farine, & de pain, que pas vn froment. Ceste espece de froment est fort rare en France, bien frequentée en Italie, où est appellée Sacidata.

Siligo.

Siligo. Il a y vne sorte de froment menu & fort blanc, que les Latins appellent *siligo*, duquel on fait le pain plus blanc, appellé aussi des Latins *silignius*, les François ne luy ont point encores donné de nom. Il se doit semer en lieux fort ouuerts, chauds & exposez au Soleil, encores qu'il ne refuse pas la terre croyeuse, d'ense, humide & limonneuse, mesme que les bons laboureurs disent, que n'est besoin de si grand soin à faire croistre ce froment: & que si l'on seme du bled froment en quelque lieu humide & limonneux, apres la troisiéme semaille, il degenerera en ceste espece de froment.

Olyra.

Olyra. Il y a encores vne autre espece de froment, que les Grecs & Latins appellent *olyra*, moyenne entre le bled froment & l'orge, dissemblable du tout à *siligo*, dont nous venons de parler de semblable espece & faculté que l'espeautre, dont nous parlerons incontinent. De laquelle Dioscoride fait mention, & Mathioli nommé en François seigle blanche. Sa culture est semblable à celle de l'espeautre: l'on en fait du pain fort blanc. Il se voit fort peu en France de ce froment.

Espeautre.

Espeautre. Espeautre, c'est ce que les Latins appellent *Zea*, dont les anciens Romains faisoient grand cas, & luy donnoient le nom de Semen par excellence, comme les Italiens où Espeautre croist en grande abondance, l'appellent Biada. Le grain en est moindre & plus noirastre que du bled froment. Il se trouue quelquesfois double, quelquesfois simple dedans l'espic garny de longue barbe & areste. Il doit estre semé en terre bien forte & dure, autrement il ne profitera point, & n'y a grain de froment qui trauaille & donne plus de peine à la terre que celuy-ci: le pain qui en est fait est excellent. Les Italiens en font de la formentée fort singuliere.

Semole.

Semole. Semole, c'est ce que les Latins appellent *Similago* ou *Simila*, qui a bien parler n'est pas froment: mais vne sorte de farine excellente, faite d'vn bled froment fort excellent, passee par vn crible fort menu & tenve, & mouluë en vn moulin des meilleurs qui se puisse trouuer; encor que le mot de Semole semble enseigner le contraire, quasi sans mole, de mesme que le Latin, *Semola, quasi sine mo-*

la. Nous n'auons en ce pays le grain dont est faite ceste farine dite Semole. La Prouence en seme grande quantité, comme aussi la Campanie & le pays de Naples, dont est apportée en France grande quantité de ceste farine, laquelle les Medecins ordonnent aux malades en forme de panade ou de boüillie auec vn boüillon de chappon, encore que Galien & la plusspart des Medecins afferment que la Semole soit d'vn suc gros & visqueux & qui se digere auec peine, ains dommageable à ceux qui ont besoin d'vne nourriture delicate & attenuante. Vray est qu'elle est de grande nourriture, & le pain aussi qui en est fait. Au lieu de Semole, nous nous seruons du bled meteil, ains quant au froment dont est faite la farine Semole, il demande telle terre & culture que le Meteil.

Frumentee.

Frumentée, c'est ce que les Latins appelloient *Alica* ou *Chondrus*, vne espece de froment, duquel apres auoir trempé quelque temps de dans l'eau, puis pilé & desnué de son escorce, en fin desseiché au Soleil & moulu grossement, & fait vne forme de grosse farine, ressemblant de bien pres au gruau, de laquelle on fait tantost de la boüillie, tantost on meslé és boüillons des viandes, tantost de la panade. Toutes telle viandes au vray dire, sont beaucoup plus de nourriture que profitables pour la santé, d'autant qu'engendre vn suc espois, gros & visqueux, fort dommageables à ceux qui sont suiets aux opilations & aux calculs & grauelles. *Alica.*

Bled de Turquie.

Bled de Turquie, ainsi nommé, ou plustost bled d'Inde, d'autant qu'il est venu premierement des Indes Occidentales, puis en Turquie, & de là en France, non pas qu'il y soit cultiué que pour plaisir, ou pour admiration des choses estrangeres, desquelles les François tiennent grand compte. Faut tenir ceste diligence à le semer. On doit labourer le champ soigneusement de toutes les façons qui sont necessaires aux terres labourables, puis enuiron la fin de Mars, lors que le Soleil commence à nous donner librement de ses rayons, faire tremper deux iours entiers en eau les grains de ce froment: ce fait, attendre que la pluye donne quelque arrousement à la terre, quoy aduenu, soudain faire ouuerture dedans la terre, aux paulx aigus, de droite ligne, & de distance esgale & suffisante: dedans ces trous ietter quatre ou cinq grains de ce froment, & soudain couurir la terre ouuerte auec le pied, emplir tout vn champ de ce grain de ceste façon. Si la terre est grasse & le grain bien nourry, ne faudra de germer dedans sept iours, & estre prest d'estre moissonné dans les quarante iours, deux mois, trois mois, ou pour le plus tard quatre mois, plustost ou plus tard, selon la bonté de la terre & force du Soleil, plustost en lieu chaud & exposé au Soleil en bonne terre, plus tard en lieu froid & terre maigre. Il y a semblable temperament à nostre bled, plus chaud toutesfois, ainsi que l'on peut cognoistre par la douceur du pain qui en est fait. Sa farine est plus blanche que de nostre bled: mais le pain qui en est fait, est de plus grosse, plus espoisse & plus viqueuse substance: tellement que la nourriture en est plus grossiere, & plus prompte à engendrer obstructions: parquoy si la cherté du bled & famine cõtraignẽt semer de ce bled de Turquie pour en faire le pain, vaut mieux mesler sa farine parmi celle de nostre bled, que d'elle pure & simple en faire pain. Ceste farine à cause qu'est visqueuse & espoisse, sera vtile en cataplasme supuratifs, car par sa visco- *Bled de Turquie.*

ſiſté eſtouppant les pores de la peau matureroit la matiere des apoſtumes.

Bled Sarrazin.

Bled Sarrazin, c'eſt vn froment aſſez vulgaire par toute la France, & plus ſans comparaiſon que le bled de Turquie predit. On le doit ſemer en toute terre, d'autant qu'il ne refuſe aucun gueret, fuſt-il ſablonneux, ou de quelque autre qualité - en Auril principalement en lieux chaud, ou tard en lieu froid, & eſt tant fertil que deux fois l'an il peut parcroiſtre en vn meſme champ, en terroir chaud, ainſi que l'on voit en Italie. Il peut eſtre moiſſonné trois mois apres qu'a eſté ſemé; on l'employe en ce pays icy la pluſpart à la nourriture des pourceaux, pigeons & volailles, & en temps de cherté & de famine à faire pain, qui ſera beaucoup meilleur ſi le grain de ce bled eſt meſlé parmy du bled froment. L'on en peut faire groſſe farine, ainſi que frumentée, meilleure ſans comparaiſon que celle du millet, pour eſtre employée en boüillons de viande, en panades & boüillies, meſmement à faire tartinages auec fromage & beurre. C'eſt vn manger aſſez plaiſant, & qui ne charge pas beaucoup l'eſtomach, encores qu'il ſoit flatulent, non point tant toutesfois que les pois ou febues.

Tragos Cerealis, Tipha Cerealis.

Il y a encores deux autres ſortes de froment, que les Latins appellent *Tragos Cerealis, & Tipha Cerealis*, deſquels Dioſcoride & Galien ont fait mention. Le Tipha Cerealis eſt fort ſemblable à noſtre ſeigle, duquel eſt fait vn pain bien noir, qui eſt fort mal plaiſant, quand eſt vieil fait, bien plaiſant quand eſt frais cuit, à la meſme façon du bled de ſeigle. Le Tragos Cerealis n'eſt pas beaucoup diſſemblable au grain de frumentée, ſauf que ſa farine rend ſans comparaiſon beaucoup plus de ſon, ains fait vn pain plus propre pour laſcher le ventre, qu'à nourrir beaucoup. Nous ne voyons point de tels fromens en noſtre France, parce n'eſt beſoin en faire plus long diſcours.

LES MARS ET LEGVMES.

CHAP. XVIII.

Orge.

APres qu'auons amplement parlé des bleds, il faut conſequẽment parler des mars & legumes; la culture deſquels en general eſt pareille à celles du froment. Quand à eſpierrer, amender, labourer de premiere, ſeconde, tierce façon, eſmotter, ſemer, hercer, moiſſonner, differente toutesfois en quelque choſe, pour le naturel different d'iceux, parquoy pour le mieux ſera d'en faire particuliere deſcription.

Orge. L'orge doit eſtre ſemée en terre maigre, ſeiche & menuë, ou en terre du tout biẽ graſſe, parcequ'elle amaigrit fort les terres. Et pourtãt on la met ou en terre biẽ graſſe, à la force & bõté de laquelle elle ne peut nuire, ou en terre maigre, en laquelle auſſi bien ne ſemeroit on autre choſe. Il la faut ſemer en terre qui aura eu deux façons, en d'aucuns pays au mois d'Octobre, en ce pays apres le quinziéme iour d'Auril, ſelon le prouerbe commun (à la ſainct

Prouerbe. George laiſſe ton auoine, ſeme ton orge) ſi la terre eſt graſſe: mais ſi c'eſt en terre maigre il faut ſemer vn peu pluſtoſt, & n'attendre pluye quelconque, d'autant

que selon le prouerbe, faut semer le froment en boüe, & l'orge en poudre, parce que l'orge ne peut souffrir abondance d'humeur, estant de soy seiche, rare & froide, aussi l'orge semée en lieux humides, & par trop arrousée d'eau de pluye s'enroüille facilement, & se conuertit en yuraye ou auoine: mesme culture demande l'orge que l'on appelle esmondée, ainsi dite, parce que sa balle chet incontinent, & ne tient pas au grain comme elle fait en l'orge commune. Quand tu la verras vn peu meure, la dois mestiuer plustost que tous autres bleds: car elle a le chaume ou tuyau fragile & aisé à rompre s'il seiche fort, & le grain mal vestu de paille facilement & de soy-mesme tombe à terre, qui est cause pourquoy aussi il est plus aisé à battre & secouer que tous autres grains. Apres la moisson il sera bon laisser reposer vn an la terre, ou bien la fumer fort, & oster toute la malice qui y sera demeurée. En temps cher l'on fait pain d'orge, ainsi que dirons cy apres, meilleur pour l'vsage des pauures gens que riches: en vne chose toutesfois recommandable, qu'il est propre & vtile pour ceux qui sont podagres, l'asseurance dequoy gist plustost en experience qu'en raison. Toutesfois d'autant que l'orge, comme enseigne Galien, soit en pain, soit en boüillie, soit en ptisane, soit en orge mondé ou autrement employé, rafraischit & donne vne nourriture tenuë & aucunement detergente au corps, en cela elle peut estre profitable aux podagres, qui sont pleins d'humeurs & suiets aux defluxions sur les ioinctures. *Pain d'orge.*

L'on fait de l'orge vne sorte de breuuage qu'on appelle ptisane & vne viande propre pour les malades, nommée orge mondé, lequel la fermiere pourra ainsi preparer: Prenez orge bien nettoyé & pelé, faites le cuire iusques à creuer, de sorte qu'il semble estre comme vne boüillie, puis pilez-le, & le passez par vne estamine ou couloüere fort deliée, adioustez-y ou succre ou ius d'amandes douces pilées, ou de graine de pauot, ou de melós, ou de laictuë, selon l'occasion qui se presentera, ou bien prenez orge la meilleure & plus recente: mettez-la dans vn mortier, iettez dessus eau tiede, comme pour la moüiller, & non pas qu'elle nage, puis battez la doucement auec vn pilon de bois: de sorte que la paille qui la couure en soit hors, frotez-la encores entre vos mains, afin que toute la paille en soit hors, puis faites la seicher au Soleil: cela fait, prenez vne poignée de ladite orge, mettez-la dedans vn pot qu'elle l'emplisse à demy, emplissez le pot plein d'eau, & le laissez boüillir petit à petit, de sorte qu'elle creue & & deuienne comme boüillie, passez-la auec vn linge & exprimez le ius. *Orge mondé.*

Auoine.

L'auoine, combien que sans aucune semence elle vienne entre les bleds & orges, comme vn vice & chose inutile: toutesfois pour le profit qu'elle apporte à la nourriture du grand bestail; voire des hommes en temps de necessité, merite vne culture propre & particuliere. Elle veut estre semée és lieux maigres, secs, & bien aërez, & qui ont eu desia deux façons, en Féurier ou en Mars, non plus tard: elle desire d'estre arrousée, & en vient plus belle & plus touffuë. Il la faut cueillir incontinent apres qu'on aura moissonné le seigle & l'orge.

Encore que l'auoine ne soit propre à faire pain, sinon en extréme cherté, toutesfois on la pile en vn mortier, & en fait on farine que l'on appelle du Gruau, lequel on fait cuire tout seul, ou auec la chair, pour en vser en façon de panade. Les Medecins tiennent que le gruau ainsi preparé nourrit beaucoup, & est souuerain pour la grauelle & difficulté d'vrine: ie m'en rapporte aux Bretons & *Gruau.* *Grauelle.*

Angeuins qui en vsent pour ces effets. Quand on le fait cuire tout seul, pour le rendre plus plaisant on y adiouste laict de vache ou de chévre, ou ius d'amandes douces, auec succre. Les Allemans en font boüillie qu'ils aiment fort.

Eau d'auoine. Les Moscouites font distiller eau d'auoine, de laquelle ils vsent en defaut de vin: & telle eau eschauffe & enyure non moins que le vin.

Mil.

Mil, ainsi que sçauent bien ceux du pays de Beran, de Bigorre & d'Arminiac, apres qu'il aura trempé quelque temps en eau, demande estre semé au matin ou au soir à la fraischeur en terres legeres & menuës, & vient non seulement en terre sablonneuse, mais aussi en arene, quand le pays est moitte & humide : sur tout il ne veut estre semé en terres seiches, & croyeuses, ou marneuses; ne veut estre semé auant le nouueau temps, car il demande chaleur. Parquoy sera commodément semé à la fin du mois de Mars, voire encores plus tard, pour iouyr longuement de la rosée, & n'y faut grande despence, car petite quantité de grains remplit grande quantité de terre. Si tost qu'il sera semé le faut presser auec vne claye d'osier bien chargée, pour le garder de la chaleur du Soleil en naissant, autrement sa graine se creueroit & desseicheroit par la vehemence & ardeur des rayons du Soleil. Toutesfois il veut estre souuent bien tost sarclé pour arracher les mauuaises herbes, principalement le millet noir. Si tost qu'il aura espié, & auant que la chaleur le grain se monstre, on l'arrache à la main, puis on le met seicher au Soleil, & apres on le serre: en ceste sorte il se garde plus longuement que tous autres grains. Le mil apporte ce profit aux champs où il y aura esté recueilly, que les vers ne nuisent aucunement au grain, qui y sera semé incontinent apres que le mil sera leué, attendu que les vers laissans le grain semé, s'attaqueront aux esteuls de millet.

En temps cher l'on fait pain de mil, qui est assez mal gracieux, principalement quand est rassis, & les Gascons & Champenois vsent d'vne boüillie qui est faite de mil auecques laict qui est aussi assez mal plaisante: tant le pain que la boüillie de mil est de fort petite nourriture, auec ce qu'ils estouppent, à raison que le mil est froid au premier degré, & sec au troisiéme: le mil auec sel & fleurs de camomille fricassez, & mis dedans vn sachet, sert aux douleurs coliques & tranchées: Pour garder les medicamens, comme la rhubarbe, l'agari, mesme la chair de pourriture & corruption, est bon les entasser & enseuelir en millet.

Sesame.

Sesame. Le Sesame veut estre semé en terre noire, pourrie & humide : il vient bien aussi és arenes & sable gras ou en terres ramassees, & est fort fertile, non moins que le mil ou panic. Vray est que le bon mesnager ne se doit beaucoup soucier d'en semer, parce qu'il rend les terres du tout steriles, & ne vient en vsage sinon pour l'huile qui en est exprimée, & les gasteaux que les femmes friandes façonnent de sa farine. Il ne le faut semer qu'en plein Esté, encore en vn temps sec, & auquel on n'espere de long temps pluye: car la pluye luy nuit apres la semaille au contraire des autres plantes, qui se resiouyssent d'auoir pluye incontinent apres qu'elles sont semée. L'huile qui est exprimée de la graine de sesame ne gele iamais, & est la plus legere entre toutes les huiles, toutesfois meslée auec vin ou eau de vie va au fond. Ne faut faire estat de ce grain pour la nour-

Huile & gasteaux de sesame.

titure : car il fubuertit l'eſtomach, & ſe digere à peine, comme toute choſe huileuſe.

Lentilles.

Les lentilles doiuent eſtre ſemées en deux temps, Automne, & plus communément principalement en France, & pays froid au Printemps, quand la Lune croiſt iuſques au douzième, en terres petites & menuë, ou en terres graſſes & fertile, car quand elles ſont en fleur elles ſe perdent & gaſtent par trop grande humidité ou par trop abondamment ietter hors de terre. Et afin qu'elles viennent pluſtoſt & plus grandes, il les faut meſler auec du fumier ſec auant que les ſemer,& quatre ou cinq iours apres qu'elles ſeront ainſi reposées en ce fumier, les ſemer Elles ſeront de garde ſi on les meſle auec cendres,ou ſi on les met dans des pots où l'on met des huiles, ſauces & confitures, ſi on les arrouſe de vinaigre meſlé auec benjoin. *Lentilles.*

Les lentilles, encores que les anciens Philoſophes en tinſſent conte, ſont de difficile digeſtion,nuiſibles à l'eſtomach,enflent les boyaux,offuſquent la veuë, cauſent des ſonges hideux, ains ne ſont bonnes ſi on ne les met cuire auec la chair,ou fricaſſer en huile.

Phaſeols.

Les Phaſeols viennent és terres chaumieres, ou mieux és terres graſſes qu'on laboure & ſeme tous les ans, & ſont ſemez depuis le dixième d'Octobre iuſques au premier de Nouembre, ou bien en Mars, comme les autres legumes, apres que la terre aura eſté rompuë dés la ſainct Martin d'Hyuer. Auant que les ſemer les faut tremper en eau, pour les faire naiſtre plus facilement, puis les ſemer au large, & ſelon qu'ils meuriſſent les recueillir. Ils engraiſſent les champs où ils ſont ſemez:ſont abondans en fruicts,ſe gardent long temps,s'enflent & croiſſent en cuiſant,& ſont plaiſant à tous. Vray eſt qu'ils ſont venteux, & difficiles à digerer, propre ce neantmoins à exciter le ieu des Dames, ſi apres eſtre cuits, on les aſperge de poyure, galangue & ſuccre principalement ſi on les cuit en lait fort gras, iuſques à creuer, ſi deſirez oſter leurs ventuoſitez,mangez les auec mouſtarde ou graine de caruy. Si auez eſté mords de quelque cheual,prenez des phaſeols,maſchez-les, & les appliquez ainſi maſchez ſur la playe toute recente. Les Damoiſelles qui ſont ſoigneuſes de leur beau teinct peuuent diſtiller vne eau fort ſinguliere des phaſeols à ſe faire belles. *Phaſeols.*

Lupins.

Les lupins ne demandent grande culture, & ſont à bon marché, & ſur toutes ſemences ils profitent aux terres : car quand les vignes & les terres labourables ſont maigres, ils leur ſeruent de tres-bon fumier : auſſi en defaut de fumier ils peuuent eſtre ſemez és terres qui ont beſoin d'eſtre fumées, ſi dés qu'ils auront ietté leurs ſecondes fleurs, on les enterre par vn labeur de charruë. Ils viennent bien en terre maigre, voire laſsée de porter autre grain;& doiuent eſtre ſemez en toute terres, principalement chaumieres, voire non labourées : car en quelque ſorte qu'ils ſoient ſemez,ils endurent la negligence de la terre & du laboureur, & ne veulent eſtre aucunement ſarclez, tant à raiſon de leur racine qui eſt ſeule, & laquelle ſi eſtoit bleſſée, ils mourroient incontinent, qu'auſſi ce ſeroit peine perduë : car tant s'en faut qu'ils puiſſent eſtre infectez & intereſſez par mauuaiſes herbes, que meſmement ils les font mourir. C'eſt pourquoy pluſieurs les ſement au milieu de la vigne, afin qu'ils attirent à ſoy toute l'amertume de la vigne qui leur eſt familiere: *Lupins.*

il ne les faut pas toutesfois semer profondement : car quand ils fleurissent l'on n'en tient point de conte. Entre tous legumes ils ne requierent estre gardez reposez és greniers : mais plustost sur vn plancher ou la fumée donne : car si l'humidité les surprend, il s'y engredrera des vers, lesquels mangent les germes, & le demeurant ne peut profiter. Faut les cueillir apres qu'il aura pleu, car quant il fait sec ils sortent hors de l'escorce & se perdent.

Aquoy seruent les lupins. Ils seruent bien à nourrir les bœufs en hyuer, mais qu'ils soient trempez en eau salée & de riuiere, puis cuits : ils seruent aussi à la nourriture des hommes, pour faire pain quand il y a cherté de bleds. L'on remarque en eux ceste singularité, c'estque tous les iours ils se tournent ainsi que le Soleil fait son cours, tellement que par là les laboureurs peuuent cognoistre les heures du iour, encore que le temps ne soit point clair.

Vers des petits enfans. Les lupins pilez & mis sur le nombril font mourir les vers aux petits enfans: en decoction prouoquent les mois, & desopilent les veuës, à raison dequoy plusieurs les recommandent aux filles ou femmes qui ont les pasles couleurs. Leur farine est fort singuliere en cataplasme pour resoudre les escroüelles & tumeurs dures, tant cuite en oxymel qu'oxycrate, mesmes pour les gouttes sciatiques.

Febues.

Febues. Les febues doiuent estre semées és lieux gras, ou bien fort fumez, labourez de deux façons : & combien que ce soit en terres chaumieres, assises és valées, où toute la graisse & substance du haut pays descend : toutesfois il faudra soigneusement retrancher la terre, & casser les mottes auant que les semer; car encore qu'entre les legumes elles consomment & vsent moins la vertu & suc de la terre, toutesfois elles desirent d'estre fort bien couuertes dans la terre, les faut diligemment sarcler lors qu'elles poussent sur terre, car ainsi le fruict en multipliera, & les escosses en seront plus tendres. Elles peuuent estre semées en deux temps, en Automne en terre forte les grosses febues, & au Printemps, principalement en ce pays en foible & leger terroir, les febues communes & plus menuës : celles d'Automne valent mieux, si bien que les laboureurs disent, qu'ils aiment mieux les pailles ou cossats de febues semées en bonne saison, que les febues de trois mois, parce qu'elles rendent plus de fruict, & ont le grain plus grand & mieux fourny. Or en quelque saison que tu les semes, il faut regarder à les semer toutes le quinziéme d'apres la nouuelle Lune, parce qu'elles seront plus chargées de fruict, & ne seront tant assaillies de pussons que si la Lune estoit nouuelle. Le iour auant que les semer, les faut tremper en lie d'oliues, ou eau nitreuse, afin qu'elles rapportent mieux, soient plus aisées à cuire ; & ne soient suiettes à estre mangées des charensons ou calendres. Faut aussi les arracher à la nouuelle Lune, auant qu'il soit iour, puis les laisser seicher en l'aire, & les battre auant la plaine Lune, puis les porter au grenier: ainsi les vermines ne les infecteront point. On les peut aussi planter auec plus grand profit que de les semer en terroir bon, bien dressé, cultiué, engraissé & fumé, auquel terroir si semez l'année suiuante du froment, la cueillette en sera plus grande & copieuse, d'autant que les febues engraisse la terre sur tout autre legumage.

Pour les garder long temps les faut arrouser d'eau salée, à les cuire toutesfois se faut bien garder de mesler du sel, ou les cuire en eau salée, d'autant que l'eau

salée les endurcir, ne les faut aussi laisser à l'air froid : car le froid les rend plus difficiles à cuire.

Pour les garder d'estre rongées des vers,les faut frotter auec huile d'oliue,l'vne apres l'autre,iusques à ce qu'elles soient imbibées de cette liqueur.

Les fleurs des febues encores qu'elles soient d'vn odeur plaisant & gracieux, toutesfois elles nuisent au cerueau debile & facile à estre transporté: d'où vient aussi qu'il y a grand nombre de fols lors que les febues florissent.

Pourquoy y a grand nombre de fols lors que les febues florissent.

Petits pois.

Les petits pois ne sont moins profitables à engraisser les terroirs qui sont maigres que les lupins,Vray est que si les desirez en quātité & bien cōfus,doiuent estre semez és lieux gras & tiedes, & en temps temperé & humide,en Féurier ou Mars,quelquesfois en Septembre , au croissant de la Lune combien qu'à grand' peine pourroient-ils endurer la froidure de l'hyuer, d'autant qu'ils veulent auoir tousiours vn plein Soleil ; & pour ce regard viennent plus beaux estans soustenus de quelque baston , que s'ils rampoient par terre : faut qu'ils soient semez loin l'vn de l'autre , d'autant que leurs rameaux s'espandent plus que de pas vn des autres legumages.Ils sont fort sujets à estre rongez par dedans des vers,& ce neantmoins ceux qui sont rongez & mangez des vers sont meilleurs pour estre semez que les entiers.Pour cette occasion, si voulez empescher que les bleds ne soient endommagez aucunement des vers, semez-y des pois; vray est que pour mieux profiter, la grosse semence est meilleure pour semer, principalement si on la met en l'eau , pour la faire destremper vne nuict à cause que les grains en naissent plus facilement,& perdent vne partie de la saleure en trempant,dont ils se ressentent de leur naturel. Les faut cueillir au decours de la Lune,incontinent qu'ils sont meurs, autrement ils se desseichent, & sortent hors de leurs siliques, & n'est besoin que d'vne façon à la terre pour en semencer.

Pois ciches.

Les pois ciches viennent aussi és lieux gras & humides,& doiuent estre semez en temps de pluye;ils chargent & interessent fort la terre , dont ils sont reprouuez des plus sages Agriculteurs.Toutesfois si tu en veux semer,faudra les laisser tremper en eau tiede vn iour deuant , afin qu'ils leuent & viennent plustost & plus gros.Aucuns pour les auoir beaux & gros,les font tremper auec leur gousse en eau nitreuse.Pour garder que les passans,& autres menuës gens ne les mangent apres qu'ils seront meurs,faudra les arrouser par cinq matinées auant Soleil leuant d'eau,où auront trempé les graines de concombres sauuage & d'absinte , & l'arrousez cinq iours, apres aura osté toute l'amertume qui sera ausdits pois.Telle experience est bonne aussi pour les petits pois & febues.

Leur vsage est bon pour exciter ceux qui sont lasches aux choses venerées, & principalement pour comminuer la grauelle & le calcul , mesmes pour les pulmoniques , & autres qui ont la voix basse & debile. Ils profitent aussi aux melancoliques,& les deliurent de toutes cogitations fascheuses, les rendans gays, si vous les exposez à la lueur du croissant de la Lune , & auant Soleil leuant les arrousez d'huile d'oliue , puis faites tremper deux ou trois heures en eau pour les ramollir, puis cuire pour en manger. Le moyen d'en vser est de humer plustost leur boüillon fait auec racines de persil,que manger les pois.

Grauelle, calcul, pulmoniques, voix basse.

Pois Cerres.

Pois Cerres Pois cerres, que les Latins appellent *Cicercula*, doiuent estre semez ès lieux gras, & en temps humide, en Ianuier ou Féurier ; ils nuisent moins aux champs que tous autres legumes, mais le plus souuent ils ne viennent à profit: car quand ils sont en fleur ; ils ne peuuent souffrir, n'endurer les seicheresses, ne les vents de Midy qui sont vehemens, au temps qu'ils sortent de fleur.

Ers ou Orobe.

Ers. Ers, que les Apoticaire appellent Orobe, demande lieux maigres, & non humides: car aucunesfois par trop ietter & croistre trop abondamment, il est corrompu. On le peut semer en Automne, où à la fin du mois de Ianuier ou tout le mois de Féurier, & non en Mars : car s'il estoit semé en ce mois il nuiroit au bestail, & principalement aux bœufs, les troublant de leur cerueau.

Vesse.

Vesse. Il y a deux semoisons de la Vesse. La premiere quand on la seme pour la nourriture des bestes, enuiron le quinziéme iour de Septembre. La seconde au mois de Féurier ou Mars; cette-cy seulement pour en auoir la graine à faire du pain à manger auec d'autre grain. Toutes les deux peuuent estre faites en terres non labourées, toutesfois il vaut mieux qu'elles le soient, voire de trois façons. Cette semence n'aime la rosée, parquoy la faut semer deux ou trois heures apres Soleil leué; quand toute l'humidité est consommée, ou par le vent, ou par le Soleil, & n'en faut tant semer qu'on ne le puisse ce iour mesme couurir : car si la nuict suruient, & luy donne quelque peu d'humidité auant qu'elle soit couuerte elle sera tost corrompuë; n'est besoin qu'vne fois labourer la terre où elles sera semée, ny apres qu'elle sera semée la sarcler : surtout ne la faut semer auant le quinziéme iour de la Lune, autrement les limaçons luy porteront dommage, ne faut aussi la semer pres de quelque vigne, ou vergers, au lieu où il y aura quelques arbres, parce qu'elle attire à soy le suc des plantes prochaines, encore que la vesse n'amaigrisse le terroir, plustost l'engraisse. Qu'ainsi soit, si tost que la vesse ostée des champs, on y peut semer des pois, mil, ou quelque autre legume.

Panis.

Panis. Celuy qui veut semer du panis, doit choisir vn terroir leger, sablonneux, areneux, pierteux, & assis és collines & costaux, & encores où l'eau n'est guere frequente, d'autant qu'estant chaud de son naturel, il sort & naist plus facilement que le millet. Doit estre semé en Esté, & sort si tost hors de terre qu'on y peut moissonner quarante iours apres qu'il est semé. Les Gascons en font du pain qui est fort mal plaisant, à raison qu'il est friable & facile à s'esmier, non moins que cendre ou sable. Les Perigordins le fricassent auec beurre ou huile : autres le mangent auec du laict ou boüillon de viandes.

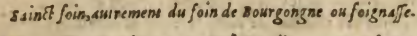
Senegré, Cumin, Seneué.

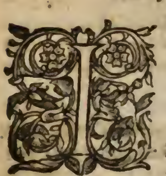
Senegré. Pour semer le senegré, que les Latins appellent *Fœnum Græcum*, faut choisir semblable terre que pour la vesse, laquelle ne faut retrancher, mais seulement trancher vne fois dru & menu, & non profondement : car si le grain estoit couuert de plus de quatre doigts, il ne pourroit germer ny leuer, ains faut que la charruë & la herce passent legerement.

La farine de graine de senegré, auec souffre & nitre efface les l'entilles du visage. Si vous la meslez auec vne quarte partie de graine de cresson ou vinai-

gre, sera vn remede singulier pour la tigne. Si vous faites cuire en hydromel, y adioustant de l'axunge, resout les tumeurs des testicules, des parotides, podagres, chiragres, & les luxations des iointures. Sa decoction beuë souuent profite infiniment aux vieilles toux, & aux vlceres du thorax : pour les fluxions sur les yeux, faut tremper des linges en la decoction de sa graine, & les appliquer sur le front.

Quant au cumin & seneué, nous en auons parlé au second liure. *Cumin. Seneué.*


Sainct foin, autrement du foin de Bourgongne ou foignasse.


IL n'y a legume ny sorte d'aucune pasture qui soit plus conuenable ny plus precieuse pour nourrir le bestail que le sainct foin, ainsi nommé, d'autât qu'il séble estre produit de terre quasi par vne grace diuine, non seulement pour nourrir & engraisser les haras : mais aussi pour seruir de medecines aux bestes malades, à raison dequoy les Latins l'ont appellé *Medica*. Aucuns le nomme foin de Bourgongne, d'autant que les Bourguignons ont esté les plus curieux de cultiuer & semer ceste herbe, Les Picards l'appellent foignasse, plusieurs luy donnent le nom de grand treffle. Quoy qu'en soit le profit de ceste herbe est si grand, que le soigneux laboureur doit tousiours reseruer la meilleure piece de ses terres pour en semer. Choisissez donc pour la semer & faire croistre en abondance, vn terroir bien vni, bien net, fort gras, aisé à labourer, auquel donnez trois façons de labeur auant que la semiez, & lequel ayez fumé de vieil fié, bien hercé, & plustost hoüé & besché au declin de la Lune, que labouré auec le soc : commençant le labeur en Iuin, puis en Aoust, Octobre, Decembre & Féurier, afin que les herbes qui sont en ce terroir soient mortifiées suffisamment tant par la chaleur d'Esté, que les gelées d'Hyuer. Apres qu'aurez rendu gracieux & preparé le terroir auec ceste diligence, commencez à le semer sur la fin d'Auril, durant la nouuelle Lune, & sur le tard : car estant humectée par la rosée de la nuict, elles sortira plus soudain, & plus facilement de terre, que si on la semoit en la chaleur du iour, d'autant qu'elle se creueroit presque tousiours, & ne feroit que peu de profit. *Saint foin.*

Il ne faut estre chiche à la semer, car plus espandrez vous de semence, tant plus l'herbe croistra druë & espaisse, & n'y naistront d'autres herbes, ains tant plus grand profit en viendra au bon mesnager. Si tost qu'elle sera semée la faudra hercer de toutes parts en long, large & en trauers, auec herces ou rasteaux de bois à dents espaisses, non de fer : car elle est ennemie du fer, puis l'arrouser tout doucement pour la premiere fois : car si l'arrousez auec trop grande abondance & impetuosité d'eau, vous ietterez la semence tout d'vn costé du champ : ne la deuez toutesfois arrouser depuis le mois de Septembre iusques à la fin d'Auril. Sera bon la faucher cinq ou six fois la premiere année, & ainsi consequemment les autres : car elle dure dix ans, voire trente, comme dit Pline, sans estre resemée. Le temps propre à la faucher, sont les mois de May, Iuin, Iuillet, Aoust, la Lune estant nouuelle : cependant ne laisserez à tas plus d'vn iour sur le pré : car si elle y demeuroit long temps, s'eschaufferoit de telle sorte, qu'elle suffoqueroit & feroit mourir celle qui luy seroit au dessous, laquelle n'y reuiendroit iamais, parquoy seroit bon la transporter ail-

leurs ; & la faire seicher le plustost que seroit possible, la remuant tous les iours de iour à autre. Cependant ne faut souffrir que les bestes paissent au pré ceste herbe, d'autant que la dent & l'haleine d'icelle luy est si dommageable, qu'apres cela ou elle deuient sterile, ou meurt soudain : ne faut aussi que les bestes la mangent verte, de crainte qu'ils s'en trouuent mal, à raison de son humidité & chaleur : faut attendre qu'elle soit seiche pour leur en donner à manger, encore en petite quantité, d'autant que ceste herbe leur engendre si grande quantité de sang, que facilement ils seroient suffoquez pour en auoir trop mangé. Le bon mesnager doit estre curieux de faire reserue & cueillette de la graine de ce sainct foin, pour la semer quand il sera besoin ; il ne la doit cueillir la premiere année de sa portée, à cause de sa debilité : mais aux autres suiuantes, és mois de Iuin & Iuillet, si tost que les gousses, ou la graine est enfermée, apparoistront seiches, & les grains se monstreront iaunastres.

Farrage.

Farrage autrement dite dragée, doit estre semée en lieux gras, & fort fumez, & qui desia ont eu deux façons : elle sera fort bonne si on la seme d'orge pelé: quelquesfois elle est semée d'orge, d'auoine, de vesse, de senegré, lesquelles on laisse venir pesle mesle, pour les coupper par apres, ou toutes verte, ou meures, pour la pasture du bestail en Hyuer.

Ris.

Si voulez semer du ris, faire le pourrez : mais plustost par curiosité, que profit : car le ris est vn grain propre aux Indiens, dont aussi nous est apporté en France. Donc pour semer le ris, tant blanc que rouge, choisissez quelque lieu fort humide, & au cas que ne l'ayez entre vos terres labourables, choisissez quelque champ maigre, sale & mal nettoyé, ou autre qui soit leger & foible, bien vni ce neantmoins, par lequel puissiez faire escouler quelque ruisseau ou canal d'eau. Donnez trois façons de labeur à ce champ ou voudrez semer le ris, estant trois fois cultiué, semez-y vostre graine de ris, laquelle aurez fait tremper premierement vn iour entier dedans l'eau : si tost que l'aurez semée, faites-y entrer-l'eau du ruisseau, laquelle y souffrirez cinq mois entiers de la hauteur de deux doigts : & quand verrez que l'herbe vient à se former en espic (sçachant qu'au mesme poinct elle florit & graine) lors redouble l'eau pour garder que le fruit ne soit niellé & gasté. Si ainsi le gouuernez, non seulement recueillirez grande quantité de ris : mais aussi le pourrez semer trois années de suite sans laisser reposer le champ, & si la derniere année ne sera moins feconde que la premiere : outre plus rendez le champ plus gras, plus puissant, plus gaillard & plus purgé de toute herbe nuisible, & des bestes dommageables qui y estoient auparauant. Qui plus est, vous y pourrez semer par apres deux ou trois ans continus bled sur bled, soit froment ou meteil, la cueillette duquel en sera fort belle & profitable. Vn mal y a au ris, c'est qu'il cause mauuais air, à raison de l'abondance d'eau qu'il demande l'espace de cinq mois : mais en recompense il est fort profitable pour la nourriture, d'autant qu'on en vse en potage, & en fait l'on du pain auec seigle ou millet, ou les trois ensemble. Vray est qu'il estouppe beaucoup & restraint fort, c'est pourquoy ceux qui ont le ventre lasche en vsent le plus souuent, principalement estant torrefié, & cuit en laict de vache, auquel plusieurs petits cailloux de riuiere soient esteints ; si vous le faites cuire en laict, y adioustant succre & canelle, il stimulera au ieu d'amours. Plusieurs pensent

sent qu'il engraisse. Mais puis que selon les Medecins il ne se digere dans l'estomach qu'auec peine, ains nourrit peu, comment seroit possible qu'il engraisse, il ensle plustost qu'il n'engraisse.

Chanure.

Le chanure doit estre semé és terres grasses, & bien fumées & arrousées de quelque ruisseau, ou és contrées plates & humides, & bien auant labourées : & tant plus que la terre est grasse, tant plus grosse sera son escorce. Il sera semé en Mars, cueilly quand la semence est meure, puis seiché au Soleil ou au vent, ou à la fumée, & apres mis en l'eau pour rouyr, afin que l'estouppe se puisse plus facilement escorcher de son tuyau, pour estre puis apres appliquée à l'vsage des cordes & toiles, propre au labeur & trauail des femmes. La graine de chanure est bonne pour rendre les poules fecondes a porter œufs, mesme durant les plus grandes froidures d'hyuer. Plusieurs font brusler les racines plus grosses de la chanure masle, & d'icelle bruslées & redigée en poudre s'en seruent à faire la poudre à canon. *Chanure.* *Graine de chanure.* *Rendre poules fecondes.*

Le ius ou decoction de l'herbe recente fort exprimée, espanduë sur le lieu où il y aura des vers de terre les fait sortir incontinent, mesmement instillée dedans l'aureille fait sortir incontinent les vers ou autres bestes qui y seront entrées. Ce que nous ont appris les pescheurs, qui par ceste industrie prennent les vers auec leurs hameçons. La semence de chanure ne doit estre beuë ny mangée, parce qu'elle enuoye des fumées au cerueau qui excitent douleur de teste, parquoy les femmes faillent grandement selon l'Art de Medecine qui font boire chenu broyé à ceux qui ont le haut mal, ou qui ont douleur de teste.

Au chanure cela est à admirer, que combien qu'il soit de deux sortes, masle & femelle, c'est le masle qui porte la graine, non la femelle.

Lin.

Le lin ne se doit semer en quelque lieu que ce soit, s'il n'en reuient grand profit, & que le grain le face faire: car il nuit beaucoup à toutes terres, a ceste cause le faut semer en lieux bien gras, & qui sont moyennement humides. Sur tout faut que la terre où les semailles du lin seront faites, soit curieusement nettoyée, & par plusieurs façons labourée & retranchée, tant qu'elle soit quasi redigée en poudre. Et d'auantage la bonne mesnagere sera soigneuse quand le lin sera creu, le deliurer de son entortillement (que l'on appelle autrement podagre de lin) non vne fois seulement, mais par plusieurs, afin qu'en tirant la graine: en le maillotant & pignant, voire le filant, telles ordures ne soient meslées auec la filasse. Sera cueilli quand il sera meur, & que sa couleur iaunira, puis mis au grenier pour estre deffendu des pluyes & rosées, qui luy sont du tout contraires. Quant il sera sec, on le battra le plustost que l'on pourra, afin que les souris ne le rongent, auecques maillets de bois pour en auoir la semence : & incontinent apres sera porté en l'eau entre deux Lunes, pour y tremper trois iours en Iuillet ou Aoust, pour estre attendry, afin que l'escorce ou bien l'estouppe en soit plus facilement separée pour l'vsage des toiles. Quant il sera tiré de l'eau, il le faut mettre en vn tas tout rond & large de deux ou trois brasses, le chargeant d'ais & de grosses pierres par dessus, puis l'estendre au Soleil, afin qu'il seiche mieux. Le lin plus subtil, qui est sans semence (encore qu'il soit le plus bas de tout autre) est le meilleur, estant mol & delicat au manier comme soye, celuy aussi qui est long & gros & plus aspre & rude à filer. Du lin subtil *Lin.* *Pour faire fil blanc.*

vous ferez filet à coudres tres-blanc & tres delié, en ceste maniere. Laissez le tremper en eau courante cinq ou six iours aux mois de Iuillet & Aoust entre deux Lunes : si tost qu'il sera tiré de l'eau, estendez le au Soleil pour le faire seicher, sans l'auoir mis par tas & monceaux: car celuy qui a esté entassé sortant de l'eau, pour s'eschauffer ainsi pressé deuient noir & tendant sur l'obscur.

Huile de lin. De la semence de lin est exprimée vne huile, laquelle ne gele iamais quelque froid qu'il face, profite aux medecins, peintres, & autres plusieurs ouuriers. Elle est singuliere à emmollir les duretez, aux douleurs d'hemorroides, fissures, & condilome du siege : lauée en eau rose guerit les brusleures: elle profite merueilleusement aux pleuresies, moyennant que soit recente: car la vieille eschauffe & fait vomir.

Nauets & Raues.

Nauets. Raues. Nauets & raues veulent estre en terres legeres & deliées, & non en terres fortes & compactes. Les raues toutesfois viennent mieux ès terres & lieux humides : les nauets és costaux & en pendant, en terres seiches & petites, comme sablonneuses & graueleuses. Quoy qu'en soit, faut que la terre où ils seront semez, soit par plusieurs fois labourée, retranchée, hercée & bien fumée : car cela fera que non seulement ils viendront bien: mais aussi la terre ainsi accoustrée apportera apres la cueillette d'iceux plus beaux bleds. Les raues sont semez deux fois l'année, en Février & en Aoust, en terre bien fumée, & en faut permettre dés qu'ils auront pris quelque croissance, qu'ils sortent hors de terre, car s'ils en sortent, leur racine deuiendra dure & pleine de petits & menus trous. Des nauets & raues. Voyez au second liure.

Aduertissement touchant les fromens & legumes.

CHAP. XIX.

Les sages laboureurs ne doiuent labourer terres, tailler vignes, n'esmonder ou curer arbres quinze iours auant le iour saincte Luce, qui est le douziéme de Decembre, & quinze iours apres.

Semez le plus soudain que pourrez vos fromens, & n'attendez à semer en Hyuer. Ne semez iamais le grain qui sera creu en vn bon & gras terroir, soit froment ou seigle, ou autre tel, en vn champ maigre & sterile : plustost semez en vn terroir fertile le grain, qui sera creu en champ sterile, Bref, d'vne terre de mauuaise condition, en vne de bonne condition. En iettant la semence sur la terre, faites que la main responde au marcher & aduance du pied: si que le pied droit principalement se mouue quant & quāt la main droite. A semer le bled le deuez ietter à pleine main. Mais à semer l'orge, le seigle, l'auoine, & plusieurs autres grains, principalement qui sont enfermez, en cosses, comme le mil, le panic, la raue, faut les ietter seulement auec les trois doigts.

Gelée. Pour garder que la gelée ne fasse tort aux grains semez, principalement qui seront semez en terres froides, & qui le plus souuent sont suiettes à la gelée, respandez de la chaux sur ceste terre auant que de semer, ou pour le mieux, meslez parmy le grain que voudrez semer vne six ou huitiéme partie de chaux.

Terre seconde. Pour garde que vostre semence ne soit mangée des oiseaux, souris, ou four-

mis, arrousez la auant que de la semer auec ius de iombarde, ou selon Virgile, auec eau où le nitre aura trempé.

L'Agriculteur Sotion dit, que pour rendre la terre feconde, & auoir abondance de grain, faut escrire en la charuë, Raphaël, quand on laboure la terre pour la seconde fois, & quand on seme.

Pour attendrir & faire que les pois, febues, & autres legumes soient de bonne cuison, le iour auant que les semer, faut les mettre trēper en eau en laquelle l'on ait fait fondre du nitre, ou mesler parmy le grain en le semant, fien & nitre, & si par ce moyen ne peuuent encores cuire, mettez au pot où ils cuisent vn peu de graine de moustarde, soudain ils se dissoudront, & mettront par pieces. *Legumes.*

La febue semée pres les arbres, fait seicher leur racine: la febue sera de garde si vous l'arrousez d'eau marine, encores qu'elle ne puisse cuire aucunement en eau salée ou marine.

Les ciches deuiendront plus grands, si auant les semer vous les faites tremper en eau tiede, ou dans leurs cosses, en eau ou le nitre aura trempé: si les voulez auoir de bonne heure, semez-les quant & quant l'orge.

Les lentilles croistront fort belles, si les trempez dans leurs gosses en eau tiede auec du nitre, ou si les frottez de fien de bœuf sec auant les semer. *Lentilles.*

Ne semez trop espois le mil pour l'auoir bon: en demy arpent n'est besoin en semer d'auātage qu'vne plein main, autremēt en le sarclant le faudroit arracher. *Mil.*

Semez les lupins auant tous les autres grains sans attendre la pluye: auant qu'ils commencent à fleurir, mettez les bœufs dedans, car ils mangeront toute l'herbe qui sera cruë dedans, & ne toucheront point aux lupins, parce qu'ils sont amers: vous les rendrez doux si les faites tremper trois iours entiers en eau marine, & de riuere, meslée ensemble. *Lupins.*

Semez tous les legumes en croissans de Lune, ostez les pois, & les cueillez si tost que seront meurs, autrement sortiront & tomberont hors de leurs cosses. *Cueillir legumes.*

Cueillez les grains entre deux Lunes, si les voulez garder, & faites ce qu'auons dit cy deuant. S'il est besoin de vendre les grains, ne les vendez qu'au croissant de la Lune, parce que lors ils croissent & s'augmentent d'auantage au grenier.

LA BOVLENGERIE.

CHAP. XX.

EN vain trauailleroit le laboureur à tant curieusement cultiuer ses terres selon la forme qu'en auons cy deuant discouru, à tant soigneusement cueillir, amasser, & garder ses grains, s'il n'esperoit quelque fruict de ses peines & labeurs. Or quel profit il reçoit de ses grains, ie m'en rapporte sur tout à la vente qu'il en peut faire tous les ans aux Marchands forains, dont luy reuient vn denier incroyable. Tesmoins en sont vne infinité de riches laboureurs de France, de la Beauce, de la Brie & Picardie, plus aisez & plus pecunieux que beaucoup de Seigueurs & Gentils-hommes. Ie m'en rapporte aussi au pain de diuerse sorte qu'il fait de ses grains pour la nourriture de soy & de sa famille; mesmement aux gasteaux, torteaux, flancs, flamiches, tartres, bignets, & autres mille petites

friandises qu'il peut façonner de la farine de ses grains. Qui plus est, à la biere, qui sert de vin és pays où la vigne ne peut fructifier, faite communément auec le grain de froment & d'orge. Et d'auantage à la vente du pain qu'il peut pratiquer tous les iours sans s'incommoder, ainsi que nous voyons les laboureurs de Gonesse pres de Paris.

Puis qu'ainsi est, il seroit fort mal seant non seulement au fermier, mais aussi au Seigneur de nostre Maison Rustique d'enuoyer à la ville, ou ailleurs acheter du pain, flancs, flamiches, gasteaux, tarte, biere, & autres telles choses necessaires pour la nourriture de la maison, ou emprunter de leurs voisins gens estrangers, comme boulengers, patissiers, brasseurs, pour s'en seruir & tirer d'eux cette commodité, quand besoin en seroit. Or ie veux que nostre maison Champestre soit comme vne Pandore, affluente en toute sorte de biens & de cómoditez, à laquelle les villes voisines puissent auoir recours en toutes leurs necessitez, sans toutesfois receuoir autre profit d'icelles, sinon du *denier qui prouiendra* de la vente des denrées, qu'elle leur enuoyera, & fournira tous les iours. I'entends donc que nostre fermier soit boulenger, panetier, patissier, brasseur, quand besoin sera, bref qu'il n'ignore rien de ce qui peut aider à entretenir, soustenir & enrichir sa maison.

Dont est fait le pain.

Et pour entrer en propos touchant la boulengerie, ie ne discoureray icy qui a esté le premier inuenteur de faire le pain, de qu'elles viandes vsoient les anciens auant l'inuention du pain, si les femmes où les hommes exerçoient au temps passé la boulengerie. I'en laisseray le discours à ceux qui en veulent faire entière profession, me contenteray d'enseigner au fermier quels grains il pourra employer à faire pain. Certainement le pain peut estre fait de toutes sortes de fromens, non de tous grains : car les legumes (que nous appellons) c'est à dire les grains qui sont enfermez en gosses, & que l'on ne scie point, mais cueille en arrachant de terre, comme pois, febues, ris, lentilles ciches, cerres, lupins, phaseols, vesse, fenugrec, & autres semblables, ne sont propres à faire pain, sinon en temps de famine, & lors que les fromens sont deffaillans, ou d'extréme cherté, ainsi que nous voyons en tels temps malheureux, du pain d'auoine, d'orge de febues, de ris, de mil, de panic, tels qu'en ait veu en Perigord mesmement de son, de poissons desseichez au Soleil, de glands, de chastaignes, *de racine de fougere*, tels qu'en ay veu en basse Bretagne, qui plus est de briques, de tuiles, d'ardoise, ainsi que l'on recite des Sancerrois, qui durant qu'ils estoient assiegez, firent & mangerent du pain d'ardoise.

Du bled & de ses differences à faire pain.

Froment à choisir. Le grain plus excellent, plus sain, & meilleur de tous à faire le pain, est le bled froment, duquel, comme est different, & de diuerses sortes selon les regions pays, terroir, solage où il parcroist, & selon le soin de son laboureur, aussi pains de diuerses sortes, tant en saueur & goust, qu'en nourriture en sont faits. Pour bien choisir le grain, de quelque contrée & pays qu'il soit à faire pain, faut qu'il soit gros, plein, espois, pesant, forme, de couleur flaue, net, qui rende grande quantité de farine nette & blanche, qui trempé & cuit en eau, soudain s'enfle, qui soit frais battu venant de la gerbe; car celuy qui est vieil battu, encores qu'il soit plus sec que celuy qui est battu frais, ains plus leger, plus prompt & plus capable à faire farine, & se garder en farine : toutesfois le pain n'en est si sauo-

reux, pour auoir perdu la plus grand part de son suc sauoureux, & auoir acquis quasi vne autre nature par l'alteration de l'air. Aussi certainement les marchāds de bled bien aduisez, quand ils veulent bien vendre leurs bleds, le portent au marché, au mois mesme qu'aura esté battu, comme les boulengers bien experimentez n'achettent pour faire bon pain, si possible leur est, que du bled battu frais venant de la gerbe.

Les bleds plus excellens de toute la France, dont on vse le plus à Paris, sont ceux de Beauce, de la France, de Brie, de Picardie, de Champagne, du Bassiny en Bourgongne: encores que ceux de Berry, de Poictou, de Xaintonge, d'Angoulmois, de Limoges, de Normandie, de Languedoc, de la Limagne d'Auuergne ne soient à mespriser. *Bons bleds.*

Le bled de la Beauce fait vn grain de plus grand' monstre que celuy des autres pays, parce qu'il est creu en terre glaize, grasse & non aride, & a en soy vne liaison qui se monstre grāde au pain, encores qu'il y ait moins de paste; celuy de la France fait vn grain plus court, & moindre que celuy de Beauce, à cause qu'il est creu en terroir, ny trop gras, ny trop maigre, mais mediocre: ains le pain qui en est fait n'est de si grande monstre, que celuy du bled de la Beauce: mais en recompense plus blanc, & de meilleur manger que celuy de le Beauce. Le bled de la Brie, fait vn grain beaucoup moindre que celuy de la France & de la Beauce, ains de ce grain, vn pain de moindre grandeur que celuy du bled de Beauce, de moindre blancheur, & de manger, non pas si bon que celuy du bled de France; d'autant que la Brie est en pays de griotte: toutesfois il se trouuera que la vraye Brie surpasse les deux autres en pesanteur du grain. Qu'ainsi soit, le grain est court & groulleux plus que les autres, ce qui fait poiser le grain. Le bled de Picardie fait vn grain de moindre des trois pays susdits, ains de ce grain vn pain moindre en bonté, grandeur, blancheur & profit, parce que ce grain est plus dur, robuste, reuesche, & non tant facile au moudre que les autres, & duquel la fleur ne peut estre bonnement tirée, qui fait que l'on appelle communément le bled Picard plus cœneux que les autres, d'autant qu'estant moulu, le son d'iceluy detient en soy quelque farine. La Champagne, encores que soit affluente en grain, & soit de belle apparence, si est-ce qu'elle est inferieure aux autres nations, d'autant que son grain rend moins de pain que les autres, à raison que de son naturel il est cordeal, & tortillant entre les meules, plus long à moudre que les autres: aussi est-il long, tenve & fendu par le milieu, qui fait autant de place vuide en iceluy. *Bled de Beauce. Bled de France. Bled de Brie. Bled de Picardie.*

Moudre le grain.

Le laboureur ayant bien choisi le grain de froment, l'enuoyera au moulin, soit à eau, soit à vent, selon la commodité du pays, ou si le choix luy en est permis, plustost à vn moulin à eau conduit d'vn ruisseau violent & rapide pour mieux tourner la meule, qui ait vne meule de pierre fort dure tant d'vne piece, si possible est, telles que sont en Brie, & Champagne, principalement à la Ferté sous Ioarre: car les meules qui sont de pierre tendre & mollastre se comminuent, rongent & atterrent soudain, ains delaissent tousiours quelque grauois en tournant, lesquels meslez parmy la farine ostent toute la grace & sauour du pain, & le plus souuent sont molestes aux dents. Plusieurs conseillent auant que de moudre le bled, le piler long temps, & en le pilant l'arrouser d'eau, puis le seicher au Soleil, en fin l'enuoyer au moulin. Aucuns ne l'enuoyent au moulin

qu'il ne soit bien sec : & s'il n'est sec le font seicher au Soleil, ayans ceste opinion que tant plus est sec, tant plus rend-il de farine. Autres l'arrousent d'eau salée, esperant par cet arrousement que la farine en sera plus blanche, & y aura plus grande quantité de son. Anciennement, comme on peut colliger d'Aristote en ses Problémes, on torrefioit l'orge auant que de le moudre. En France l'on vse d'aucunes de ces preparations ; mais tel qu'est le bled, est-il enuoyé au moulin. Vray est que le musnier doit renger la meule de son moulin, selon que son maistre voudra la farine estre plus ou moins subtile, selon aussi que le grain sera plus gros, plus dur, plus menu, & plus mollastre.

Farine, Folle farine, Fleur de farine, Son de Semole, Amidon, Orge mondé.

Le bled moulu est tourné & conuerty en farine, tellement que la farine n'est autre chose, sinon ce qui sort du bled moulu, ains telle est la farine, quel a esté le bled, à sçauoir fort blãche, si le bled estoit pur, net, gros & court, quel est le bled de la Frãce, noirastre & pleine de son, si le bled est chetif, menu, ridé, plein d'ordure, long & plat : telle est la farine du seigle. Or le laboureur auant que de moudre son bled & le conuertir en farine, doit aduiser s'il veut garder la farine ou nõ, celle qu'il ne veut garder, n'est besoin auoir esgard de quel bled il la fasse moudre, soit vieil ou frais battu, ny comment : mais celle qu'il veut reseruer & garder quelque temps, comme en magazin, pour suruenir en temps de necessité, doit choisir le blé le plus sec qu'il sera possible de trouuer, parce que n'estant bien sec, se pourroit bien tost eschauffer en farine : ains faut qu'il soit vieil battu, non frais battu & venant de la gerbe, encores que le pain fait de farine de bled vieil battu, ne soit si bon que celuy qui est fait de farine de blé frais battu & venant de la gerbe: telle farine qui vient de bled vieil battu & reserué de lõg temps en grenier, est de meilleure garde, que celle qui vient de bled frais battu, parce que le bled estant despoüillé de sa premiere vesture & balle, prend l'air auec sa cotte, de laquelle il est couuert, ains se desseiche & s'endurcit non seulement en sa cotte : mais en sa moëlle & farine y enclose, d'où vient que ceste farine estant despoüillée de sa cotte par le moullage du moulin, est de meilleure garde pour estre plus seiche. Au contraire la farine qui vient du blé frais battu, n'est de si bonne garde, & est plustost gastée, parce que le bled frais battu, retenant encores la moiteur de sa naissance, rend sa farine plus moite, plus pesante, & non si seiche, ce qui cause en elle vne plus grande promptitude & facilité à se corrompre, d'autant, que comme la seicheresse empesche, la corruption, aussi l'humidité la facilité. Qu'ainsi soit, nous voyons par experience que les soigneux laboureurs pour bien garder leur bled, le laissent en sa gerbe entasśé dedans sa grange pour hyuerner & suer dedans sa gerbe, apres laquelle sueur ils le font battre pour le mettre de ce lieu en vn plus sec, plus aride & plus eminent, auquel estant amasśé par monceaux longuets & non haut esleuez, est diligẽt le faire remuer de place en place, afin de luy faire prendre l'air de peu à peu, specialement à celuy qui est dessous pour l'esuenter & mettre dessus parquoy ne faut douter que la farine qui viẽt du bled, qui a pris de ceste façõ son grenier, ne soit de beaucoup meilleure garde que celle qui viẽt du bled frais sortant de la gerbe: outre cela, faut que le laboureur pour auoir farine de bonne garde, cõmande

Garder farine

au musnier qu'elle soit mouluë grossement : car si plus subtilement, elle ne se pourroit si lõguement tenir en bonne nature & fraischeur: toutesfois pour bien garder toute sorte de farine, soit de bled frais battu ou vieil battu, faut choisir vn lieu plus eminent en tout le logis, soit chasteau, ville, ou maison de ville, auquel lieu comme en vn magazin estant posée, on la laissera reposer quinze iours entiers, pour l'alleger du trauail qu'elle a senty à la mousture : apres quel repos sera besoin pour la mieux garder, la changer souuent de place à autre : Par ce moyen se gardera demy an entier, & estant souuent remuée & changée de place s'augmentera de la cinq ou sixiéme partie pour le moins, de laquelle toutesfois ne sera fait si bon pain que de la farine fraischement mouluë. Voila la charge du fermier touchãt la boulengerie, qui est de choisir le blé, le faire moudre, & mettre la farine au grenier pour estre gardée, ou pour l'employer bien tost en pain.

Le gouuernement de la farine, & façon de pain appartient à la fermiere, suiuant la coustume des anciens Romains, desquels les plus notables femmes pestrissoient la farine, & faisoient le pain de leurs propres mains, ainsi que recite Plutarque en ses Problémes. La fermiere donc ayant receu en son grenier la farine mouluë, se mettra en deuoir de faire du pain : auant toutesfois qu'en faire, separera par tamis, sachets & bluteaux le plus subtil de la farine d'auec le moins subtil, & le plus gros, pour accommoder ces diuersitez de farine, à diuerses sortes de pain : Le plus subtil de farine est appellé fleur de la farine, & des Latins *Pollen*, dont les pastissiers font le pain à chanter, les oublies, les gauffres, & plusieurs autres delicatesses. Le plus gros est le son, appellé des Latins *Furfur*, qui vient de la cotte ou escorce adherante à la moëlle du bled. Entre la fleur de farine & le son, sont encores d'autres parties de la farine, plus ou moins subtiles, ou moins grossiers, selon la rareté & espaisseur de tamis & sachets, par lesquels la farine est passée : tellement que selon la diuersité de la farine, le pain est fait de diuerses sortes ; à sçauoir, plus ou moins blanc, selon que la seconde ou tierce, ou quatre partie du son en est separée par le moyen du tamis. Outre ces parties diuerses de farine, encores y a-il vne farine que l'on appelle vulgairement folle farine, ou farine volante, qui sort du bled lors qu'il est sous la meule au moulin, de laquelle l'on en fait du pain: mais les musniers la vendent aux Libraires & Orfeures, à faire leurs colles. Item vne autre farine que les Italiens appellent Semole, qui est la farine d'vn bled fort exquis, nommé des Latins *Similla*, ou *Simillago*, duquel auons parlé cy deuant. Nous n'en auons point en ce pays, elle nous est apportée de Naples & d'Italie, non pour en faire pain, mais pour mettre cuire en boüillons de viandes, ou en boüillie. Elle est aussi subtile que fleur de farine, non si blanche toutesfois, mais de couleur à demy blonde : Elle est de fort bon suc, & de bonne nourriture. Nous auons encores vne autre sorte de farine fort blanche, & fort subtile, que l'on appelle vulgairement Amydon, & les Grecs & Latins *Amylon*, comme si elle estoit faite sans meules ; les anciens la faisoient en diuerses sortes: Sa façon est telle en ce pays, l'on choisit le plus beau & le plus net bled que l'on puisse trouuer, on le fait moudre fort subtilement : ce fait, on iette farine mouluë dedans vn cuuier ou tonneau, que l'on remplit d'eau, on amasse le son qui nage par dessus, puis on passe toute l'eau par vn linge ou estamine, puis on remet encores d'autre eau au tonneau, que l'on coule derechef par vne estamine, & laisse l'on au fond du tonneau de la farine blanche qui y

Telle farine.
Farine volante.
Semole.
Amydon.
Façon d'amydon.

est allée, que l'on fait seicher au Soleil ardant, comme és iours caniculaires: estant seichée elle s'endurcit, puis on la couppe par tranchée, & reduit-on en farine subtile.

Farine d'orge. Polenta.

L'on peut faire aussi farine d'autres grains que du bled froment, comme d'orge, de seigle, de meteil, de scourgeon, & de plusieurs autres grains, dont auons dit cy dessus le pain estre fait en temps de cherté, ou de famine, ou bien és pays qui sont pauures, & ont defaut d'autres meilleurs grains. La farine d'orge est fort pleine de son, c'est pourqnoy aussi le pain qui en est fait lasche le ventre: toutesfois de l'orge l'on faisoit anciennement vne sorte de farine, qu'on appelloit Polenta, à sçauoir, d'orge recente desseichée, puis fricassée, en fin moulue, dont on vsoit en forme de boüillie, ou en boüillons de viandes. On fait le pareil d'orge mondé.

Farine de seigle & d'auoine. Gruau. Auenat. Farine de ris. Leuain.

La farine de seigle est aussi pleine de son, & encores d'auantage celle d'auoine, encores que le gruau ou auenat qui est fait d'auoine pilée, *soit bien venu* és tables des grands Seigneurs. La farine de ris est blanche *sur* toutes les autres: quant à la farine des legumes, elle se fait plus souuent au piler dans le mortier qu'au moudre, encores que plus commodément & beaucoup mieux elle puisse estre fait au moulin.

Leuain.

Leuain, dit en Latin *Fermentum*, parce qu'il s'enfle & s'esleue à la longue, c'est vn morceau de paste delaissée du dernier panifice, couuert & enueloppé de farine, lequel on destrempe, pour oster la trop grande glutinosité, viscidité à la farine que l'on veut employer à faire paste pour le pain. Ce leuain acquiert vne aigreur à la longue garde, laquelle apporte vne grace & meilleure saueur au pain. Aussi nous voyons que les pains tant plus ont de leuain, tant plus sont plaisans & plus sains que ceux qui ont moins de leuain. Il est chaud mediocrement & quelque peu froid, chaud à raison de la pourriture acquise, & la nature de la farine. Ce leuain est fait de diuerses sortes, selon les modes des pays. Nous les faisons de paste de bled froment, pour faire les pains de bled froment de paste de seigle. Pour faire les pains de seigle aucuns y adioustent du sel, autres du vinaigre, plusieurs du verjus de grain, ou de pommes sauuages. Les patissiers pour leurs eschaudez se seruent de leueure de biere, ainsi que nous dirons en la façon de la biere. Les anciens en faisoient de diuerses sortes, ainsi *que Pline recite*. Les Flamens font fort cuire le bled froment, & en cuisant leuent l'escume qui vient au dessus, laquelle ils laissent espaissir, & s'en seruent pour leuain, cela est cause que leur pain est beaucoup plus leger que le nostre. Quoy qu'en soit, le leuain dont vsent les boulengers & boulengeres à faire leur pain, se peut garder quinze iours & non plus, autrement il se gaste & corrompt: le meilleur est, ne le garder si long temps; pour le garder, faut malaxer la paste en rond, le couurir & enueloppper de farine, mesme en Hyuer, le couurir à force de vestemens dans la huche. Quand la fermiere voudra boulenger sa paste, faudra deux ou trois iours, ou pour le mieux la veille, destremper son leuain auec eau chaude, ou bien d'eau froide, selon le temps & la diuersité du bled, dont elle fera son pain, ainsi que dirons tantost. Les patissiers à faire la paste pour leurs patisseries, ne se seruent aucunement, ou bien peu de leuain, tant à raison que le leuain donneroit vne aigreur à si petite quantité de paste, dont ils font leurs croustes de leurs pastisseries, qu'aussi parce que le leuain attireroit à soy tout le beur-

re,ou autre telle graisse qu'ils meslent parmy leurs pastoz,d'autant que le leuain a vne vertu d'attirer à soy les humiditez, ainsi que nous le pouuons experimenter és apostumes, pour lesquelles suppurer & enfler d'auantage nous y appliquons cataplasme fait de leuain. Au surplus, s'il aduient par cas fortuit que le boulenger ou fermiere trouue son leuain par trop aigre, & qu'elle n'en puisse trouuer d'autre; le remede sera, de destremper son leuain d'vne eau plus tiede & chaude, que si le leuain estoit en sa vertu, afin que par la chaleur de l'eau, le leuain puisse recouurer quelque force, & acquerir quelque nouualité de ses vertus, estant hors de la chaleur: au contraire, quand le leuain est en sa force & bonté ne faut vser que de fraischeur en luy.

La façon du pain, selon les diuersitez du bled dont est fait.

Pain du bled de Beauce.

LA fermiere se conduira à faire le pain, selon le naturel & condition de la farine qu'elle employe à faire son pain, parquoy si la fermiere est en Beauce, ou que hors de Beauce, elle fasse du pain de farine du bled de Beauce (laquelle farine à la verité tient le premier rang entre toutes les farines de France) elle sera soigneuse sur tout, de bailler les façons à son leuain à heures certaines & bien reglées. En Esté donc rafraischira d'eau fraische son leuain à Midy, le renouuellera à cinq heures, & à neuf heures pour le dernier, sans y faillir precisément. Cette eau en Esté doit estre fraische tirée du puits, ou plustost de la fontaine ou de la riuiere, parce que l'eau du puits, comme est pesante entre les autres, aussi rend le pain plus pesant: l'eau de fontaine ou de riuiere, comme est plus legere que celle du puits, aussi rend le pain plus leger. En Hyuer renouuellera son leuain d'eau fraische eschauffée, ou nouuellement tiede de laquelle eau soit en Hyuer ou Esté, moüillera ses bras & mains, & pestrira sa paste soigneusement, la tournant & versant de tous les costez çà & là, long temps, & par plusieurs fois, à ce que toutes les parties s'en sentent, & que toute la glutinosité & viscidité de la farine puisse estre disrompuë & desseichée, afin que le pain en soit plus fragile, plus facile à mascher, & non si pasteux aux dents, bouche & estomach. Apres tel maniment, elle sera diligente bien tost de tourner sa paste, afin qu'elle n'entre en leuain, autrement le pain ne seroit de si bon manger: vray est que quand il y auroit faute à la bonté du leuain, la farine du bled de la Beauce à vne telle liaison, que facilement elle couuriroit ce defaut, pourueu qu'à sa destrempe le boulenger ou boulengere s'aide de quelque eau fraische.

Pain du bled de France.

Si la Fermiere est en France, ou face pain de farine de bled de France, ne s'aidera de tant de leuain qu'à la farine du bled de Beauce, tant pource que le bled en est plus court en paste, ains sa farine n'a pas si bonne liaison, qu'aussi n'y a pas telle glutinosité, parquoy y faut mediocrer le leuain, & n'vser d'eau si chaude qu'en celuy de la Beauce, autrement si elle luy donne l'eau plus chaude que de besoin, la paste s'enflera d'auantage, & se desseichera plus que de raison.

Pain du bled de Brie.

Pour faire pain du bled de Brie, faut se gouuerner tout autrement, d'autant qu'iceluy bled est griotteux plus que celuy de la France, ou de Beauce: la premiere fleur qui sort de son escorce est mieux liée que les autres, pource que le bled est plus court, ains elle demeure au bluteau qui est le gruau au contraire des autres bleds, d'autant qu'iceluy gruau est plus doux que celuy des autres bleds,

qui fait que le bluteau laisse aller à trauers soy quelque rondelette farine, qui s'appelle la secõde fleur, & n'estoit cela ne seroit moins court que le bled Picard.

Pain du bled Picard. Le bled Picard est de forte correction, & de fort mauuais gouuernement, soit paste ou autres telles façons, qui aussi demande le four chaud, auquel estant, il se fait vne couuerture au pain, tout ainsi que s'il n'y auoit aucune forme de leuain en iceluy. Il est fort à cuire, & fort à prendre couleur, qui est aucunement estrange en luy: car puis qu'il est tant reuesche & aride, semble que le pain se deuroit plustost cuire au four, mais la dureté & pesanteur de sa farine est cause de cette cuison tant difficile, ioint aussi que la crouste qui s'esleue incontinent par dessus, empesche que la chaleur du four ne puisse si facilement penetrer au dedans: c'est ce qui fait que le pain demeure tousiours gras.

Pain du bled de Chãpagne. La farine du bled de Champagne à faire pain, demande le leuain plus nouueau fait, d'autant qu'elle a vn goust de terre, qui la feroit empirer en paste, si le leuain ne luy estoit meslé fort bon, mesme que le bled sortant de la gerbe sent son terroir, à raison dequoy faut vser de diligence en la façon du pain.

Pain de meteil. Le meteil rend moins en pain de son naturel, il est gras: mesme que la farine estant bleutée, à la destrempe d'icelle l'on ne peut bonnement en tirer ses mains: la mesnagere qui n'est vsagere à pestrir cette espece de grain, s'y trouue fort empeschée, d'autant que le son en retient la meilleure partie: parquoy pour le profit de la maison vaut mieux bluter que sasser la farine de seigle & du meteil, parce que le bluteau au trauail des bras, contraint le son de lascher la farine: ce que ne fait ny le lascher, ny l'estamine, d'autant qu'ils ne remuent la farine que de place à autre.

La paste donc bien pestrie, remuée & apprestée comme est de besoin, la faut diuiser par portions orbiculaires, de suffisante grandeur & espoisseur, pour estre enfournée dans vn four mediocrement eschauffé, à ce que le pain reçoiue cuison, selon la grandeur, grosseur & qualité de sa paste: car vn pain espois & gros d'vne poste du bled de Picardie, demande plus longue & grande cuison, qu'vn pain petit & fait de bled de Beauce, ou de la France. Si le four est trop chaud, le pain se hauira par la crouste, & demeurera mal cuit au dedans, ne pouuant la chaleur penetrer au dedans par l'obstacle de la crouste hauie.

Cependant ne faut oublier que quand on voudra faire pain salé, ou anisé, ou d'autre telle meslange, il faudra mesler le sel ou l'anis, ou autre telle chose lors qu'on pestrira sa paste.

L'on fait aussi diuerses sortes de pain d'vne mesme farine, selon que le bluteau ou tamis, ou sac, ou estamine y a passé. De la farine entiere, & de laquelle l'on n'a rien separé, l'on fait le pain de mesnage. De celle où l'on a osté le plus gros son est fait le pain Bourgeois. De celle dont on a separé le son du tout est fait le petit pain blanc. De celle dont on a osté la plus grosse fleur blanche, & y a-on laissé la plus subtile sont faits le pain de Chapitre, les gauffres, le pain à chanter, les tartes, les gasteaux, & les autres pains de pastisserie, l'on fait aussi du pain quasi de pur son, auquel on trouue encore de gros festus, & paille, qui est pour la nourriture des chiens.

Le lieu plus commode pour cuire le pain est le four, parce qu'il y reçoit la chaleur du feu esgalement de tous les costez; au fouyer ou sur le gril vn costé du pain se cuit, & l'autre demeure crud: sous les cendres il ne reçoit si bonne cuison.

Le feu pour eschauffer le four doit estre de bois de fagots, ou costerets, ou d'esclats de gros bois non fetide ny puant, ou en defaut de bois, de chaume, ou de foerre, comme en Beauce, ou de gros roseaux, selon la commodité du pays.

Le pain doit cuire au four mediocrement à vne chaleur mediocre: car la chaleur trop grande hauiroit la crouste de dessus: ains empescheroit de penetrer au dedans, qui pour ceste occasion demeureroit crud & tout pasteux: la chaleur moindre que de raison le laisseroit crud: Quant sera cuit competemment, sera tiré hors du four, & mis reposer en vn lieu non fetide ny puant, ny infecté de mauuais air: car le pain chaud par sa chaleur attire facilement & succe la qualité veneneuse & corrompuë de l'air: és lieux moites, le pain soudain deuient muqueux, & remugle: en lieu trop sec il se moisit. Les bons mesnagers plus soigneux de leur profit, afin que le pain dure plus long temps, & qu'on en mange moins, le mettent en la caue, ou en quelque lieu moite: & le pain de seigle en quelque lieu pres le foyé.

Du pain fait des especes de froment, mesmement de quelques legumes.

LE pain d'orge se doit faire de la meilleure orge que l'on pourra trouuer, non de sa farine entiere, mais de celle que l'on aura ramisée & nettoyée de son plus gros son. Vray est que le pain en sera bien sec, & facile à s'esmier, d'vn goust reuesche, ains seroit le meilleur mesler parmy ceste farine, de la farine de pur froment, ou de meteil. La maniere de l'assaisonner auec le leuain, pestrir & cuire, n'est autre qu'au pain de froment. Ainsi est fait le pain de scourgeon. L'vn & l'autre n'est propre pour le maistre, ny pour le fermier, plustost pour ses seruiteurs, encores en temps de cherté afin de les assouuir, iaçoit que n'en faut attendre grande nourriture, ainsi est fait le pain d'auoine, duquel on n'vse sinon en extréme famine, pource qu'il est fort mal plaisant. *Pain d'orge.*

Du mil, comme aussi du panis, l'on peut faire pain: mais qui est fort sec, aride & friable, duquel les Gascons vsent communément, & principalement les Biarnois, qui pour ce regard sont appellez les milaciez de leurs voisins. Les Biarnois font des miques de millet, de ceste façon: Ils prennent trois ou quatre liures de farine de millet pour le matin, & autant pour le soir, mettent cela au feu sur vne chaudiere où il y a cinq ou six liures d'eau: la laissent boüillir, iusques à tant qu'elle s'enfle au fond du chauderon: & lors la tirent du feu, la demenent tres bien auec vn baston rond, iusques à tant que la paste soit rompuë & affinée, puis l'ostant du chauderon, la couppent auec vn filet en plusieurs piece; & la mangent ainsi auec du fourmage, ou du petit laict salé. *Pain de mil.*

Du seigle aussi se fait du pain: mais qui est fort pasteux, dont auons parlé au discours du seigle; pour luy oster sa glutinosité sera bon luy mesler de la farine d'orge, ou plustost de bled froment, ou prendre la fleur de farine du seigle: il aura couleur de cire, si estant encores chaud, vous luy mettez dessus quelque chose de pesant. *Pain de seigle.*

L'on fait aussi du pain de ris, de febues, d'espeautres, & de plusieurs autres especes de froment, & de legumes, à la mesme façon du pain de bled froment.

Pareillement l'industrie du boulenger peut façonner plusieurs sortes de pains, quels sont le pain de bouche ou mollet, ou pain de Cour, le plus legere *Pain de bouche.*

de tous,& œilleté,qui eſt exactement peſtri, plein de leuain,& d'vne paſte bien leuée. *Biſcuit.* Le pain biſcuit, qui eſt de trois ſortes, vn qui eſt fait de ſeigle,ou de meteil,ou d'orge ou d'auoine,ou de ceſdits meſlez enſemble, propre pour nourrir les mariniers qui entreprennent lointain voyage ſur la mer, ou pour ceux qui ſont aſſiegez dans quelque forterefſe, parce qu'il ſe peut long temps garder: tel pain ne reçoit beaucoup de leuain: l'autre eſt fait de la farine de pur froment ſans autre meſlange, propre aux pauures verolez à faire leur diette; le troiſième eſt fait de la fleur de farine, à la paſte de laquelle on adiouſte ſuccre, canelle, poyure,ou gingembre, quelquesfois de l'anis, que l'on mange aux deſſerts de Careſme. *Pain d'eſpice.* A Rheims l'on fait pain d'eſpice auec miel,& petite quantité de poyure,ou de canelle. *Pain de laict.* Les courtiſans boulengers font du pain auec le laict.

La Paneterie. CHAP. XXI.

Profit du pain.



IL eſt tout certain que le pain tient le *premier rang* entre les choſes qui doiuent nourriture à l'homme. Qu'ainſi ſoit nous voyons que la pluſpart des autres viandes,tant ſoient-elles agreables au gouſt, bien appreſtées & aſſaiſonnées de bonnes ſauces, apportent le plus ſouuent vn deſgouſtement & deſdain de ſoy: le pain ſeul ne deſplaiſt iamais, ſoit en ſanté ou maladie,c'eſt le dernier appetit perdu, & le premier recouuré en maladie;en ſanté c'eſt le premier & le dernier mãger,plaisãt & agreable en toute ſorte de repas. Auſſi certainemẽt le pain par vn benefice eſmerueillable de nature, eſt doüé de toutes les ſaueurs,qui particulieremẽt incitent & allechent chacune viãde d'eſtre mangée. Les vnes plaiſẽt par leurs douceurs: les autres par leur aigreur, quelques vnes par leur ſaleure; pluſieurs par leur acrimonie,aucunes par leur odeur gracieux. Le pain contient en ſoy tout ce que l'on pourroit gouſter de plaiſant, & d'agreable és autres viandes. Encore que les autres viandes,tant ſoient-elles de bon gouſt de ſoy,ne pourroient eſtre d'agreable ny profitable manger à la ſanté,ſi on ne les accompagnoit de pain:meſme que le pain par ſa bonté corrige les vices des autres viandes,& aide leurs vertus:c'eſt pourquoy le commun prouerbe dit,que toute viandes eſt trouuée bonne & profitable, quand eſt accompagnée de *pain*. Auſſi nous obſeruons iournellement que la pluſpart de ceux qui mangent leurs viandes, ſoit chair, ou autre telle ſorte de viandes ſans pain, ont touſiours l'haleine puante: ains m'eſmerueille grandement qui a eſté l'autheur de ce prouerbe commun; Que toute replection de viande eſt mauuaiſe, & principalement celle du pain: ſi ce n'eſtoit, parce que le pain à raiſon de la grande ſolide, & conſtante nourriture qu'il donne au corps, s'il aduient qu'il ſoit mangé en quantité exceſſiue: il remplit les veines d'vne exuberance de ſang, non fluide, non facile à ſe euaporer & diſcuter, mais ſolide, ferme, permanent, & de durée duquel ſang tout le corps eſtant nourry, en deuient plus corpulent, plus plein & plus maſſif, ains à raiſon de ceſte plenitude moins perſpirable, à cauſe que les pores & meates de cuir,par leſquels ſe doit faire la difflation de tout le corps, ſont empeſchez, & comme opilez, quelle habitude de corps eſt fort ſuiette & prompte aux maladies & morts ſoudaines, telle ſe recognoit en la continuation althetique, laquelle, à ce que nous pouuons entendre des anciens, s'acqueroit és perſonnes, principalement par l'vſage du pain, & de la chair de pourceau

Omnis repletio, mala panis autem peſſima.

Ie confesseray de surcroist (ainsi que nous enseigne Galien) que les vices & incommoditez qui aduiennent à la santé des viandes mal cuites & digerées dans l'estomach, sont plus griefues du pain mal digeré, que de la chair ou telle autre viande, à raison que le pain donne quelque peu plus de peine, & est plus long temps à se digerer. Mais pour cela l'vsage de pain n'en doit estre moins à preferer à toutes autres viandes, veu que ces vices susdits prouiennent non du mediocre, plustost de l'excessif vsage, lequel rend non seulement le pain, mais toutes choses bonnes & excellentes, vicieuses, tant par tout & en toutes bonnes choses est recommandée la mediocrité, ioint que les vices susdits ne remarquent aucun mauuais suc qui soit au pain, mais seulement vne redondance, qui à la verité luy tourne plus à louange qu'à vitupere: Ie reserue tel discours pour autre lieu. Puis donc que la vie de l'homme consiste sur toutes autres viandes en l'vsage du pain, qui sera soigneux de son viure, & de sa santé doit faire choix de pain, selon la fortune, condition & naturel.

Les differences du pain.

Le pain qui est fait de la farine de bled froment entiere, & de laquelle l'on n'en a rien separé par le tamis, est propre pour les laboureurs, fossoyeux, crocheteurs & autres personnes qui sont en perpetuel trauail, d'autant qu'ils ont besoin de nourriture qui ait vn suc gros, espais & visqueux, propre aussi leur est celuy qui n'a pas beaucoup de leuain, qui n'est pas beaucoup cuit, qui est aucunement pasteux & visqueux, qui est fait aussi de farine de Secourgeon, de seigle meslé parmy bled froment, de chastaignes, de ris, de febues, & d'autres tels legumes grossiers.

Pain de farine entiere.

Le pain qui est fait de fleur de farine, qui est la partie plus pure d'icelle, est bon pour les personnes oisiues, & qui ne trauaillent pas beaucoup de corps: quels sont les gens studieux, les Moines, Chanoines & autres delicates personnes, qui ont besoin de nourriture, de facile digestion. Tel est le pain blanc que l'on vent chez les boulengers, & le pain appellé de chapitre. Item celuy qui est bien leué, qui est quelque peu salé, bien pestry, œilletté, de paste bien leuée, quel est le pain des courtisans, appellé pain de bouche.

Pain de fleur de farine.

Le pain fait de la seule farine de seigle, est fort noir, pesant, pasteux, d'vn suc visqueux & melancolique, & difficile à digerer, ains propre au manger des rustiques & villageois, non des grands Seigneurs & gens bien aisez: vray est que les medecins le recómandent principalement en Esté au commencement du repas, pour amollir le ventre, ainsi que nous voyons en Cour les grands Seigneurs en vser pour ceste occasion: mais faut que tel pain soit fait de farine non entiere de seigle, mais bien sassée, si que le pain ait la couleur de cire, qu'il soit aussi frais cuit: car le vieil s'aigrit, & perd sa bonne odeur. Les femmes Lyonnoises pour estre belles, & auoir vn beau teint, le corps solide & succulent, n'vsent d'autre pain que de seigle: ceux qui sont fort alterez, au lieu de ptisane, ou cidre, ou biere, ou autre tel breuuage, peuuent boire de l'eau pannée, faite de pain de seigle, bien agile, & battu en eau.

Le pain de la seule farine d'orge est fort sec & facile à s'esmier, ains de fort petite nourriture, & parce plus propre pour lascher le ventre, que pour nourrir, à raison d'vne vertu detergente qui est grande en l'orge: c'est pourquoy à Rome on ne tenoit conte de ce pain pour l'vsage des hommes, on le laissoit pour la nourriture du bestail, ou en ignominie des gens d'armes fetards, & pusilanimes: car sur tout estoit deffendu qu'on en donnast aux vaillans combattans

pour le peu de substance nutritiue qui est en luy. Vray est que plusieurs pensent que l'vsage du pain d'orge rend les personnes moins suiets & plus exempts de la goutte des pieds, au contraire de ce que dit Aristote en ses Problesmes, que les boulengers & autres qui exercent la boulengerie, sont rendus plus debiles, & ceux d'auantage suiets aux defluxions qui manient l'orge & sa farine & sa paste, que les autres qui manient le bled, sa farine ou sa paste. Ie m'en rapporte à l'experience.

Le pain d'auoine n'est recommandable, tant à raison que de farine du pain d'auoine est oster la pasture au bestail (grand argument de farine) qu'aussi tel pain est de goust fort mal plaisant: vaut mieux vser de gruau fait de son grain pilé, ains qu'auons dit cy dessus és potages, tant de charnage que de Caresme.

Le pain de mil, & de panic, est assez vulgaire en Bearn & Gascongne, non seulement au populaire: mais aussi aux grands Seigneurs, lesquels en vsent toutesfois plus par curiosité ou defaut de bon appetit qu'autrement. *Il est fort sec*, leger & facile à s'esmier, ains propre à desseicher vn estomach & corps fort humide. Il est de plaisant goust quand il est frais cuit & bien boulengé, principalement quand il est mangé tout chaud sortant du four: car lors il se ressent d'vne douceur fort agreable. Aussi és pays où l'on fait cas de tel pain, les boulengers le portent vendre soudain qu'il est tiré hors du four par la ville, & crient, pain chaud de millet: quand il est endurcy, il perd toute sa grace.

Le pain fait de meteil pur & net, est de fort bon manger, pour la mediocrité qu'il tient en sa substance, tellement que plusieurs le parangonne au pain fait de semole, qui estoit anciennement le bled froment plus excellent.

Pain de son. Ne faut faire cas du pain de son, qui est fait de la farine dont la fleur est ostée, que l'on appelle bran de farine, vaut mieux le laisser pour les chiens de chasse, ou de berger, ou de la garde de la maison.

Pain mollet ou de bouche. Biscuit. Le pain mollet, autrement pain de bouche, est pour les grands Seigneurs. Le pain biscuit fait de fleur de farine de froment, est pour ceux qui font diette. Le pain biscuit fait de seigle, & autres tels fromens de moindre espece, est pour mariniers, & ceux qui sont assiegez dans les villes. Le pain d'espice est pour les friands.

Pain benit. Le pain benit que l'on distribuë tous les Dimanches és Eglises, *parce qu'il est* mal pestri, mal leué & assez mal cuit, donne peine à l'estomach *à digerer*. Voila succinctement de la difference des pains qui viennent en vsage.

Signe de bon pain. Le pain plus excellent & meilleur de tous (si besoin est le choisir) est celuy qui est fait de bon & pur froment nouueau, non vieil, non corrompu, ny aucunement gasté: non moite ny trop long temps gardé, de farine bien mouluë, bien criblée ou sassée, bien empastée auec beaucoup de leuain, & suffisante quantité d'eau de riuiere ou de fontaine, plustost que d'eau de puits, iamais de paluds, d'estangs, ou de viuiers: ny aussi d'eau trouble, boüeuse, fangeuse ou impure, ou salée, bien leuée & exactement pestrie, & tournée de tous costez: laissée de repos quelques heures, bien couuerte, salée quelque peu: d'vne masse de paste mediocre & non excessiue, afin qu'elle reçoiue la chaleur du feu esgalement de tous les costez tant en haut qu'en bas; cuite dans vn four eschauffé d'vn feu mediocre, clair; allumé de bois plustost que de paille, ou de chaume, ou de roseau, ou de bois pourry, carieux ou medicamenteux: cuire mediocrement, si que par trop grande & longue cuison la crouste n'en soit hauie, & le suc doux de la

paste, qui comme l'ame & substance de la farine, ne s'exhale, ou que par la cuisson legere le dedans du pain demeure crud, ains soit fait vn pain pesant à l'estomach, difficile à digerer, & qui engendre quantité de vents & de pituitez, tiré du four en temps & lieu, mis reposer en place bien aërée, non puante ny fetide, pour euaporer ses humiditez superfluës. Tel pain ayant receu telle preparation, ne doit estre mangé si tost ny le iour mesme que sera cuit: mais le iour suiuant en Esté, ou le troisiéme en Hyuer: car le pain frais, & principalement celuy qui est chaut, retient encore vne grãde partie de son humidité, lenteur & viscosité: ains mangé si frais donneroit des inflations à l'estomach, exciteroit la soif, se digereroit à peine, causeroit subuersion d'estomach, & opilations au foye, & aux parties internes, vray est que les medecins loüent beaucoup pour les faillances, l'odeur ou flereur de la mie de pain sortant hors du four arrousée de vin.

Le pain vieil cuit, principalement celuy qui passe le trois ou quatriéme iour, perd toute sa grace & saueur, acquiert vne seicheresse & dureté, dont se digere à peine, descend tardiuement aux boyaux, constipe le ventre, & engendre vne nourriture & suc melancolique. La crouste du pain, encor que soit de meilleur goust que la mie d'iceluy, & que le commun pense qu'elle rende les corps plus forts & plus robustes, ce neantmoins elle engendre vn suc bilieux, aduste, & melancolique. C'est pourquoy l'on a accoustumé és tables des grands Seigneurs de chappeller le pain. *Pain vieil cuit.* *Crouste de pain.*

Quantité de pain à manger.

Quelle quantité de pain vn chacun doit manger par iour, cela ne se peut determiner reglément, sans auoir esgard au temps: car en Hyuer l'on mange d'auãtage qu'en Esté: à l'aage, à l'habitude du corps, à l'estomach, plus ou moins famelic, à la fortune, à la condition, à la maniere de viure d'vn chacun, à la coustume du pays, ou du lieu, sans obmettre plusieurs autres circonstances. Vray estque les Courtisans, les Chanoines, les Moines, les Escholiers des Colleges, tiennent quelque regle en cela: mais non si constante qu'elle ne soit violable selon les occurrences, qui font augmenter ou diminuer la quantité du pain. *Quantité de pain à manger.*

Diuersité d'Vsage du pain.

L'Vsage du pain est diuers, les deux plus commmunes façons sont de le manger tout seul, ou auec les viandes, qui leur sert non seulement ainsi qu'auons dit cydeuant, comme d'vn condiment & sauce agreable: mais aussi pour corriger leurs vices, si aucuns en ont, & aider leurs facultez & vertus, tellement que toute viande est bonne & salubre, quand est accompagné de pain. Quelquesfois on le fait rostir tranchée par petites lesches ten ves pour le manger à l'issuë des repas, afin de seicher l'estomach trop moite, & empescher principalement és personnes grasses, que les viandes ne soient si soudain distribuées és parties du corps. L'on dit aussi que le pain rosty mangé souuent, amaigrit les personnes grasses, & qu'il consume la pituité amassee dans l'estomach, mangé tout sec à ieun, mesmement desseiche & arreste les defluctions d'humeurs sur quelque partie que ce soit. C'est pourquoy les Medecins ordonnent le pain biscuit aux catarreux & goutteux. Aucuns vsent de pain rosty trempé au vin auec succre & canelle, pour s'exciter l'appetit assoupy, tant en santé qu'en maladie. Plusieurs font des ciuets *Pain rosty.* *Ciuets.*

qu'ils appellent de pain bruslé sur les charbons, qu'ils laissent tremper vne heure ou plus dans eau & vin, puis les passent par le tamis ou estamine, & y adioustent quelque peu de poudre de menuë espice, & en font sauces fort plaisantes.

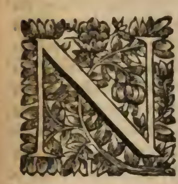
Pain laué. Le pain laué est d'vn manger fort profitable à la santé, d'autant qu'il donne vne legere nourriture au corps, & ny engendre obstructions aucunes, à cause que le lauement luy oste entierement son espoisseur & vicosité terrestre, dont est rendu leger & du tout aërien. Qu'ainsi soit, vous cognoistrez par experience, d'autant que si le iettez dans l'eau il nage par dessus comme vne piece de liege, & si vous le pesez apres qu'il sera laué vous serez esmerueillez de sa legereté : car le trouuerez moins pesant de la moitié. Les anciens le tranchoient par lesches, le lauoient en eau, & èn faisoient grand cas és maladies aiguës, parce qu'il est de petite & legere nourriture, qu'elle est requise en telles maladies. En ce temps nous n'en tenons moindre compte, sauf que nous ne faisons son lauement en eau: mais en boüillon de viandes, comme de veau ou de chappon: *possible ayant* plus d'esgard à nostre delicatesse & foiblesse, plus grande que n'estoient és corps des anciens. Au lieu de ce pain laué, nous vsons d'vne sorte de pain que nous appellons panade, ou pain fraisé, qui est ainsi preparé. L'on esmie auec les mains la mie d'vn pain blanc, non frais : mais cuit de la veille, ou on le rappe assez menu, puis on le fait tremper quelques heures en eau tiede, ou en eau fraische, que l'on change trois ou quatre fois, en fin on le fait cuire à petit feu de charbons dans vn pot de terre auec eau beurrée, ou quelque autre graisse. Ceux qui la veulent rendre plus delicate, la font tremper & la cuisent en quelque boüillon de chappon, ou de poulet, ou de telles autres viandes, en la remuant souuent & long temps auec la cueiller ; ceste panade est de bonne nourriture pour ceux qui sont detenus de longues maladies : mesme pour les sains qui sont pleins de cruditez d'estomach, de quelque cause soient elles venuës, pour ceux aussi qui digerent mal leurs viandes : sur tout propre à ceux qui par diettes exquises taschent à se guerir de la verole. Ceste panade n'eschauffe pas comme fait le pain sans estre laué ou preparée en panade. La farine d'amidon employée en pain ou boüillie, est de semblable nourriture que la panade. Nous auons dit cy deuant comment faut preparer l'amidon. L'on peut aussi nourrir de panades les petits enfans qui tetent, qui leur est beaucoup meilleure nourriture que la boüillie qu'on a accoustumé de leur apprester auec lait de vache & fleurs de froment, d'autant que telle boüillie leur cause infinies obstructions, fiéures, douleurs de teste, & vers.

Aucuns employent farine en forme de boüillies, d'aucuns froment & de plusieurs legumes, ainsi que nous auons dit cy deuant de l'orge mondé, qui a esté tant recommandée des anciens Medecins, outre les preparations d'icelle qu'auons cy dessus mentionnées au chapitre de l'orge. Ces deux cy me semblent estre des plus excellentes : Faites boüillir l'orge en grande quantité d'eau, iusques quasi à la consomption de l'eau : amassez la cresme par dessus, & la prenez auec la cueiller, & de cela faites orge mondé. Autrement, prenez farine d'orge bien sassée, mettez la dedans vn sachet, faites la boüillir en grande quantité d'eau l'espace de cinq ou six heures, puis tirez le sachet du pot, laissez le esgoutter, & l'exprimez dedans vne presse, laissez le seicher, estant sec rappez de la paste seiche, & en faites orge mondé. L'on tient que l'orge tellement preparée n'en est pas si venteuse, l'on y adiouste quelquefois mie de pain, & amandes pe-

des pelées pour la rendre plus nourriſſante. Elle humecte, nourrit mediocrement, rafraiſchit beaucoup, n'engendre tranchées, & ne s'enfle aucunement dãs l'eſtomach. Bref, fait tous les profits deſquels parle Hypocrates. L'on fait auſſi des boüillies de farine de bled froment & de ris, qui à la verité nourriſſent d'auantage que les orges mondez: mais elles chargent beaucoup l'eſtomach, & excitent force vents : & ce d'autant que le plus ſouuent ſont meſlées & cuites parmy le laict de vache: les boüillies de miller, panis d'auoine, & principalement de lentilles, outre que ſont aſſez mal plaiſantes, ne ſont de tant difficile digeſtion, que le lendemain qu'on les a mangées ſont encores dans l'eſtomach. Les boüillies de pois ciches, phaſeols, febues, ers, lupins & autres legumes, enflent le ventre, & engendrent vn ſang gros & melancolique.

LA PASTISSERIE.

Chap. XXII.



Nous auons parlé de la façon, differences, & profit du pain qui peut eſtre fait des grains froments & legumes, maintenant dirons quelque mot de la dexterité de faire gaſteaux, flamiches, tourteaux, tartres, gohieres & autres paſtiſſeries, laquelle deſirons eſtre en la fermiere, pour preſenter quelquefois l'année à ſon maiſtre & maiſtreſſe, comme auſſi pour ſeruir à ſa famille de quelque petite recreation aux Feſtes. Telles paſtiſſeries ſont de diuerſes ſortes, ſelon la maniere dont elles ſont faites, la maniere de leur cuiſon, leur figure, le temps auquel elles viennent en vſage, & le pays où elles ſont faites. La matiere eſt comme la baſe de toute ſorte de paſtiſſerie, & la fleur de farine de froment paſſée par l'eſtamine ou ſachet ſubtil, à laquelle pluſieurs autres choſes adiouſtées, diuerſifient la paſtiſſerie. Qu'ainſi ſoit, l'on fera les gauffres de fleur de farine de froment fort bien deſtrempée en eau & lõg temps peſtrie, pour luy acquerir quelque eſpaiſſeur, y meſlant quelque peu de ſel fort ſubtilement puluériſé, puis faiſant le tout cuire entre deux ferremens eſchauffez, premierement d'vn feu mediocre, puis frotez-les d'huile de noix. L'on voit faire de telles gauffres à l'entrée des Egliſes és iours des grandes Feſtes ſolemnelles & patronalles pour les plus friands. L'on peut faire gauffres plus tendres & plus delicates, en deſtrempant la fleur & farine de froment en vin blanc & eau meſlez enſemble, la peſtriſſant ſoigneuſement, puis y adiouſtant iaunes d'œufs, vn peu de ſuccre & ſel, & faiſant le tout cuire entre deux fers, ayans au dedans pluſieurs ſeparations entrelaſſées en forme de menus quarreaux, apres auoir frotté leſdits fers de beurre frais ou d'huile d'oliue. L'on preſente telles gauffres és deſſerts des banquets ſolemnels : Ce que l'on appelle à Paris du meſtier, eſt fait de la meſme fleur de farine de froment trempée en eau & vin blanc, y adiouſtant quelque peu de ſuccre: le tout cuit entre deux fers à la meſme ſorte que les gauffres, non pas toutefois de telle eſpaiſſeur: les oublies reçoiuent du miel au lieu de ſuccre. Le pain à miſſal, autrement dit pain à chanter, eſt ſemblable aux oublies, ſauf qu'en la farine dont il eſt peſtry, l'on n'y meſle miel, ſuccre, ny leuain quelconque, ſelõ l'inſtitution de noſtre religion. Les eſtriez brindaueaux, & autres telles paſtiſſeries delicates, ſont faites de meſmes eſtoffes & artifices que les gauffres delicates cy

Gauffres. *Meſtier* *Oublies.* *Pain à chanter.* *Eſtriez, Bridaueaux.*

Marsepains. *Popelins.* *Gasteaux fueilletez.* *Tartes.* deuant descrites. Les marsepains sont faits de fort peu de fleur de farine : mais auec plus grande quantité d'auelaines, pingnons, pistaches, amandes & succre rosat, qui sont les plus sains, plus delicats & plus gracieux tartinages de tous, Les popelins sont façonnez de mesme fleur, paistrie auec laict, iaunes d'œufs & beurre frais. Les gasteaux fueilletez ne reçoiuent si grande quantité de fleur, & sont faits sans laict. L'on fait tartres de diuerses façons, & selon le temps, aucunes auec fruicts, à sçauoir, comme poires, cerises, prunes en Esté principalement, autres auec groizeilles, grains de verjus, fraizes, au commencement d'Esté. Les Italiens en font d'herbes, comme de scariole, laictuës, blette, ozeille, buglose, & autres menuës herbes, & dextrement temperez ensemble à la pluspart auec formage, ou de cresme : plusieurs de toutes ces choses meslées ensemble que si les tartres sont de diuerse matiere & couleur, à sçauoir des prunes, cerises, groizeilles, fromage ou cresme. L'on fait auec beurre, formage & iaunes d'œufs, diuerses *Eschaudez.* *Bignets.* sortes de gasteaux, flamiches, gohieres, tourteaux, talmouzes, petits choux. Les eschaudez sont faits auec la paste de fleur de farine & beurre frais. Les bignets & autres friandises accoustumées és iours gras & auant le Caresme, sont faits de fleur de farine pestrie auec iaunes d'œufs & laict, fricassez dedans la poësle en beurre frais. Bref, autant de pays autant sont de façons de pastisseries, esquelles toutesfois communément l'on ne se sert de leuain : mais seulement de leueure de biere, d'autant que le leuain de paste donneroit vn aigreur ou autre tel goust assez mal plaisant à la pastisserie, & qu'il empescheroit l'entiere meslange des choses que l'on mesle parmy la farine dont est faite. Quoy qu'en soit, toutes sortes de pastisseries sont plus pour le plaisir de la bouche, que pour la santé du corps, d'autant qu'apportent grande pesanteur à l'estomach, & ne se digerent facilement. Vray est mangées à la fin des repas, elles peuuent seruir comme de cotignac, pour faire descendre les premieres viandes au fond de l'estomach, & comprimer le ventre.

LA BRASSERIE.

CHAP. XXIII.



EN plusieurs contrées de nostre France, la vigne ne peut parcroistre: mais en recompense les grains y viennent heureusement & en grande abondance : comme en Normandie, Bretagne, Picardie, & autres regions qui approchent du Septentrion ou domine le froid & ou soufflent les vents herissonnás la terre de leur froidure, ains en tel pays la necessité qui est cause de tout artifice a excité les hommes d'excogiter quelque forme de breuuage fait de grain, pour s'en seruir au lieu de vin. Telle est la biere, autrement appellée des Allemands Ceruoise, la Alle, la Queute, la Mèdon, la Cutalle, la Bierembroce, & plusieurs tels autres breuuages, dont les Allemands, Flamens, Polonnois, Bohemiens, Anglois, Escossois, & autres Nations Septentrionnales vsent au lieu de vin.

La maniere de faire la biere à Paris est telle. Choisissez orge & auoine les plus belles, plus pures & plus nettes que pourrez choisir : & d'icelles prenez trois fois autant d'orge que d'auoine, chacune à proportió de la qnátité de bie-

re que deliberez faire : mettez-les tremper ensemble dans vne cuue l'espace de vingt quatre heures, plus ou moins selon l'aage & dureté du grain, en suffisante quantité d'eau de riuiere, plustost que de fontaine ou de puits, puis les ostez de cette cuue, & les portez au grenier en vn tas & monceau pour germer : estans germées, estendez-les emmy le grenier pour faner : estans fanées mettez-les par rayons : Du grenier mettez-les sur le fourneau, qu'on appelle touraille pour seicher; estans seichées, portez-les au grenier ou en vne chambre, ou quelque autre lieu aëré pour les vanner & nettoyer de toutes poudres & ordures : de là au moulin pour les moudre & reduire en farine. Cela fait, mettez cette farine dans vne cuue, & versez sur cette farine eau toute boüillante à proportion & selon la quantité de la farine, à sçauoir, quatre caques d'eau ou vn muid & demy d'eau pour quatre septiers de farine : laissez-là vne heure entiere reboire son eau, puis demeslez-la auec des fourquiers : estant demeslée renuersez encores autant d'eau toute boüillante comme auparauant, puis prenez deux mandes ayans forme de ruches faites d'osier, lesquelles enfoncerez & plongerez dedans le grain, & lesquelles ferez tenir fermes par deux ou trois hommes, afin qu'vn autre homme puisse cependant par dedans ces mandes puiser le mestier, c'est à dire, l'eau en laquelle la farine aura trempé, & le verser dedans vne autre cuue aupres : Prenez tout ce mestier de cette cuue, & le versez dedans vne grande chaudiere tenant de cinq à six muids plus ou moins : faites le boüillir sur vn fourneau vne bonne heure, puis apres deschargez la chaudiere, & ostez toute l'eau boüillante qui y est, remettez-la auec des chauderons tout doucement, & toute boüillante dedans la cuue, parmy le grain ou marc de farine dont l'aurez premierement espuisée, & l'y laissez quelque temps, puis tirez le fin mestier tout clair par vn bondon qui est au fond de la cuue, & le renuersez tout dans la chaudiere, en laquelle le laisserez boüillir douze heures. A ce dernier mestier qui est le plus fin & clair, n'oubliez mettre dans cette chaudiere quelques cinq ou six liures de fleur de houblon seiche. Quand le tout aura boüilly douze heures, redeschargez la chaudiere, & mettez-le mestier refroidir à loisir dans d'autres vaisseaux qu'on appelle flottes larges comme cuues, mais seulement hautes d'vn pied. Quand il sera froid, mettez-le en leuain dedans vn petit vaisseau tenant demy muy auec deux chauderons de biere, & de la leueure de la biere premierement faite, afin de le desequer & purifier. Cette leueure se fait de l'escume qui sort du tonneau quand le fin mestier est nouuellement entonné, & tombe en bas dans des baquets, laquelle escume se tourne en leuain, & s'endurcit, de laquelle leueure se seruent quelquesfois les pastissiers à faire leurs pains benits, eschaudez & la plus part de leurs friandes pastisseries. Renforcissez le leuain d'heure en heure auec de la biere ià faite, iusques à ce que le leuain soit assez fort, que cognoistrez qu'il sera bien leué, ainsi que les pastissiers cognoissent leur paste estre leuée. La biere estant bien en leuain, faut l'entonner en vaisseaux de caque ou demy caque, la laisser boüillir vingt quatre heures dans le tonneau, bondonner le tonneau, & luy donner quelquesfois vent, autrement elle romproit le tonneau. Voilà la biere de laquelle se seruent les Parisiens, qui se fait bonne & de durée en tout temps, à sçauoir, Hyuer, Esté, Automne, Printemps, quoy que l'on die que celle qui est faite au mois de Mars soit la meilleure de toutes, possible à raison de la fleur de houblon qui lors est en vertu.

Leueure de biere.

Les Allemands font leur ceruoise auec l'orge seul sans houblon, aucunesfois adioustent la quatriéme ou sixiéme partie du bled froment pour la rendre plus succulente & nourrissante. Bien souuent au lieu ou au defaut de la fleur de houblon y mettent de la semence d'iceluy houblon.

Les Boëmiens & Polonois font la leur auec l'orge & le bled froment, qu'ils font tremper en decoction de semence ou fleur de houblon, ayant iceluy houblon en telle recommandation pour la façon de leur ceruoise, qu'ils ont coustume de punir griefuement ceux qui coupent ou perdent inutilement les fleurs de houblon. Aussi ils cultiuent aussi soigneusement que nous cultiuons nos vignes, cueillent ses fleurs & fruicts en certain temps, & n'en laissent rien de perir, d'autant que la decoction de houblon ne fermente seulement les grains qui y sont trempez, mais aussi acquiert la ceruoise ou biere vne espece de vin.

Les Anglois, Flamens, comme aussi les Picards, font leur biere auec esgale quantité d'orge & de frumentée fort cuite, laquelle les Flamens & Anglois appellent Alle & Gutalle, ou double biere, & les Picards l'appellent Queute double. Ils y adioustent quelquesfois de l'yuraye pour irriter d'auantage le goust. Les Flamens y mettent de la mie de pain, des pommes, du beurre, & bien peu de noix muscade, pour la rendre plus espaisse. Les Anglois pour la rendre plus plaisante apres qu'est faite; iettent dans les tonneaux succre, canelle & cloux de giroffle, puis remuent & agitent fort les tonneaux. Les Flamens aussi y meslent quelquefois miel & espices, & en font comme vne sorte d'hypocras qu'ils appellent Mede ou Mete. Quoy qu'en soit, selon que les grains sont meslez, trempez, fermentez & cuits ensemble pour la façon de la biere, aussi la biere en est renduë acre, amere, douçastre, aqueuse, forte, vehemente, debile, claire, trouble, de moindre ou plus longue durée, & de telle autre qualité.

Vices de la biere. Pour empescher que la biere ne se corrompe & dure long temps, iettez dedans le tonneau de la biere vn grand sachet plein de plusieurs espics encores tendres de bled froment, & l'y laissez long temps. Si elle commence à s'esuenter, pendez dedans le vaisseau deux ou trois œufs entiers. Si elle a perdu son bon goust, vous luy restiturez en iettans dedans le tonneau racine d'iris, gingembre, cloux de giroffles, noix muscades, bayes de laurier & origan.

Temperament de la biere. Quant au temperament de la biere, ne faut douter qu'elle ne soit chaude, plus ou moins toutesfois, selon les ingrediens dont est composée : car encores que l'orge de son naturel soit froid, ce neantmoins par la maceration, fermentation, assation, putrefaction, & decoction qu'elle endure en la preparation de la biere, il est impossible qu'elle n'acquiere quelque chaleur, ioint que le houblon, soit sa fleur ou sa semence, y estant meslé, par sa chaleur tempere beaucoup la froideur naturelle de l'orge. Si le vin, comme dit Galien, n'est autre chose qu'eau, qui à la longue acquiert vne chaude substance dans le bois de la vigne, par le moyen & force de la chaleur du Soleil, en cas pareil l'orge en la façon de la biere acquiert vne chaleur par la longue maceration, decoction & putrefactiõ qu'elle endure. Or que la biere soit chaude, son goust & saueur le demonstre, qui doit estre, ou doux, ou acre, ou amer, pour estre bonne : car celle qui est d'vn goust austere, ou aspre, ou aigre, n'est bien faites ny bonne. Ses effets aussi demonstrent sa chaleur : car elle enyure, voire beaucoup plus fort que le vin, à raison de sa substance vaporeuse & espaisse : elle nourrit aussi, principalement

celle qui est faite en partie de froument ou frumentée. D'auantage distillée par alambic l'on en fait eau de vie, non moins que du vin. Vray est que la biere encores que soit chaude, si est ce qu'elle tient diuers degré de chaleur, selon le temperament de ses ingrediens: car celle qui est faite d'orge & d'espeautre sans houblon, ou auec fort petite quantité de houblon, est la moins chaude de toutes : ains propre pour estancher la soif & rafraischir le corps durant les grandes chaleurs d'Esté : celle qui est faite d'orge & d'auoine est quelque peu plus chaude:celle qui est faite d'orge & de froment est encores plus chaude & beaucoup nourrissante.Quoy qu'en soit,toute biere,de quelque grain que soit faite, est de plus grasse substance,& de plus de difficile digestion que le vin,laquelle si est mal cuite, ou nouuellement faite, ou trouble, engendre des obstructions & inflactions ès parties interieures,douleur de teste,douleurs coliques,calcul,grauelle, strangurie, ardeur d'vrine,principalement si elle est acre, si trop vieille & quasi tirant sur l'aigre, offence l'estomach & les parties nerueuses : mesmement engendre ladrerie,si nous croyons à Dioscoride : parquoy faut vser de celle qui est bien cuite,desequée,claire,& d'aage mediocre.

Encore que la biere,selon Dioscoride, soit ennemie des nerfs,& que ceux qui sont yures pour auoir beu excessiuement de la biere,ayent les membres plus debiles que ceux qui sont yures de vin.Si est-ce qu'elle conforte les lassez pour auoir trop couru ou cheminé, si on leur fromente les pieds de biere mediocrement chaude.

Vous engraisserez en peu de temps vos poules & chappons, si au lieu d'eau vous leur donnez à boire de la biere, ou si meslez de la biere parmy leur mangeaille. *Graisses de poules & chappons.*

Si faites boüillir houblon recent auec la biere & la contenez en la bouche,elle appaisera les douleurs des dents. *Douleur de dents.*

Les pastissiers, ainsi qu'auons dit cy deuant, se seruent pour leuain à pestrir la paste de leur pastisserie de l'escume endurcie de biere, laquelle d'autant qu'est flatulente rend le pain leger & œilletté.

Le marc de la biere sert à polir & escurer les vaisseaux d'airain, si l'on les y laisse tremper quelque temps. *Escurer vaisseaux.*

Fin du cinquiéme Liure.



SIXIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LA VIGNE.

Le profit de la Vigne bien cultiuée.

Chapitre Premier.



IVsques icy auons discouru la culture de iardinages, vergers & terres à grains: reste de parler de la vigne, de laquelle certainement depend la plus grand part du reuenu & richesses du pere de famille, encores que plusieurs ne fassent cas des vignes, estimans plus les possessions des prez, pastis, taillis & autres terroirs, que le reuenu des vignes, d'autant que le plus souuent elles ne rapportent fruict qui puisse recompenser la despense qu'on y fait: toutesfois pour cela la vigne ne doit estre descriée, veu que ce n'est pas la faute de la terre, mais des gens qui la cultiuent, qui sont auares, ou ignorans, ou negligens à la cultiuer. Vray est que la culture de la vigne est de frais, de peine & de grand soin pour la delicatesse de son bois, lequel à bien considerer, semble par vne certainne prouidence de Dieu auoir esté fait si foible, si delicat & si languissant, afin que cette plante ne seruit à autre chose qu'à produire l'excellente & precieuse liqueur du vin, laquelle est tant necessaire pour le support & vie des hommes: car si elle estoit apte à faire autre chose, comme le bois des autres arbres, on luy pourroit employer, dont le vin en seroit beaucoup plus cher que ne le voyons estre.

La plus grande partie des vignerons n'estiment rien, & ne leur chaut en quel terroir il faut planter la vigne, ains eslisent la pire contrée de tout le pays, comme si la plus mauuaise terre, & celle qui ne peut rapporter autre chose, estoit la meilleure à planter vignes. Les autres n'ont le iugement de cognoistre & choisir le bon complant, & pource le plus souuent peuplent les vignobles de mauuais plant. Plusieurs n'ayans esgard au temps à venir, cultiuent la vigne de telle sorte, comme s'ils ne vouloient viure qu'vn iour, la chargeant de tant, de drageons & sautelles, & luy laissant tant de bois, qu'elle ne peut long temps durer. Les vns, encores qu'ils sçachent la maniere de la bien cultiuer, obmettent ce neantmoins tousiours quelques façons, & sont plus soigneux de leur profit que

& celuy de leur maistre.

Aussi ie conseillerois tousiours au Seigneur de nostre Maison Rustique, qu'il ne donnast du tout la charge de ses vignes à son fermier : mais qu'il en retint le soin principal : car comme l'œil du maistre rend gras le cheual: aussi le soin & presence du Seigneur, fait le champ fertile & de grand rapport, & parce aussi que le Seigneur choyra mieux sa vigne sans la deffrauder du iuste labeur qui luy est deu, que celuy à qui elle n'appartient : estant la vigne la piece d'heritage où toute petite faute traine apres soy grand preiudice, & tel qui souuent ne se peut onc reparer que par arracher & en replanter de nouueau. Qu'ainsi ne soit, tu oirras peu souuent les Guespins d'Orleans, les Beaulenais, & ceux du Duché de Bourgongne, lesquels ont grands terroirs de vignobles, faire complainte de leurs vignes, d'autant qu'eux mesmes en sont soigneux, & en retiennent la charge principale. Au contraire les Parisiens n'ont autres complaintes & querimonies en leurs bouche que de leurs vignes, parce qu'ils en donnent tout le soin à des vignerons trompeurs & ignorans: l'auarice, ou ignorance, ou negligence, desquels est cause le plus souuent, que les vignes ne r'apportent si bien qu'elles deuroient, ou qu'elles ne sont que de bien petite durée. Et faut penser que les vignes seront de beaucoup plus grand reuenu que les iardinages & autres terres à grain, si elles sont bien & diligemment cultiuées: car bien peu d'arpent de vigne se trouue qui ne rapporte chacune année, l'vne portant l'autre, pour le moins dix ou douze muids de vin, qui est vn grand reuenu, sans faire compte du grand nombre des marquottes ou cheueluës que l'on y peut prendre tous les ans, pour transporter & planter ailleurs. Ce qui peut facilement plus que satisfaire à tous les despens & frais que l'on fait aux vignes. Parquoy ou le reuenu qui est en telle vente de marquottes, ou l'esperance de la vendange & cueillette du vin, doit inciter le Maistre de nostre Maison Rustique.

Parisiens à negligens cultiuer leurs vignes.

Quel terroir & quel air demande la vigne. CHAP. II.

LA vigne ne croist qu'en certains endroits à elles propres, qui est chose à nous d'autant admirable, que la singularité de ceste plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre, pour le bien qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits où elle ne croist point, les personnes vsans d'autres breuuage, ne se trouuent point si forts ne si puissans.

Deux choses à considerer à planter vignes.

Quant au terroir d'icelle, faut considerer deux choses, la qualité de la terre où on la veut planter, & le solage, & disposition du Ciel qui domine sur le lieu. Quant à la qualité de la terre tu la choisiras, non trop forte & espoisse, ne trop meuble & menuë, plus approchant toutesfois de la menuë, ne maigre, ne trop grasse, neantmoins approchant de la grasse, ne lieu champestre, ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ne trop roide & droit : mais plus esleué qu'autrement, pour estre plustost secouruë par les rais bien faisans du Soleil, ne lieu sec, ne humide & aquatique (où la vigne n'est de longue durée, & ne produit de bon vin, & lequel se gaste bien tost) toutesfois moyennement arrousé, qui n'ait des sources de fontaine à fleur de terre, ne aussi dedans au fond: mais de sorte que de pres elles puissent bailler de l'humidité aux racines de la vigne : ladite humidité non amere ne salée, afin que le goust & saueur du vin n'en soit gasté, parce ne faut planter la vigne és profondes & basses valées, quoy qu'elles produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouuant meurir en saison, seroient des vins verds & de petite valeur : ioint que les vignes

Terroir propre à porter vigne.

situées aux vallées sont fort dangereuses des gelées d'Hyuer & du Printemps, sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui rend vn goust moisi & châci au vin. Et auec ce, quand l'année est pluuieuse, le grain s'y fend & creue par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin estant trop humecté sãs le desseicher: le vin en est insipide & sujet à tourner & autres vices. Et au cas qu'en tels lieux y choisissez de celles qui font les grainsdu raisin rares & peu espois, afin que le Soleil y penetre facilement: moins ne faut planter celles qui sont esmoüellées, & font le grain ferme, és terres froides & humides, ny en terroir chaud & sec, celles qui ont assez de substance & le grain mollet. Sur tout, si vostre lieu est de soy tant fauorable qu'il y ait des costaux & collines, choisissez-les pour planter vostre vigne. Vray est qu'elle y viendra à peine, mais ayant prise racine elle rendra vin fort plaisant & genereux, quels sont les vins d'Ay, de Hardrée, d'Argentueil, de Meudon, & de Seure.

En general pour planter vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruict, faut que la terre soit facile, aisée, subtile & moyennement meuble: non pas que telle terre soit seule bonne pour vignes, mais pource qu'elle est la plus propre & conuenable aux vignes: Les terres glaireuses, pierreuses, ou groüetteuses & graueleuses, & qui ont force cailloux ou argille en fond: & couuerts de terre, sont bonnes, pourueu qu'il y ait de la terre grasse parmy, & qu'elles soient souuent rafraischies de labour iusques à leur groüette. En terre glaireuse, argilleuse & forte, le premier labeur doit estre assez profond, tel terroir veut trois labourages pour le moins. Tels lieux produisent vins forts & delicats: mais icelles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, àcause qu'elles nuisent l'Esté pour la chaleur qu'elles reuerberent, & en Hyuer à cause de leur froidure excessiue. Vray est que si l'on plante la vigne en terre graueleuse, groüetteuse & pierreuse, labeur en terroir n'est requis si profond, à cause que la racine n'est si auant en terre que le complant qui est en terroir glaireux, & suffit de deux labeurs en la pluspart. Terre croyeuse ou marneuse, comme Ioigny sur Yonne, est assez bonne pour vigne: mais l'argilleuse, & celle de laquelle vsent les potiers, n'y est bonne, aussi le lieu sablonneux ne luy est du tout propre, quoy qu'il rend le vin au goust assez delicat: mais le rapport en est fort petit, & y est le complant fort sujet à la coulure: La terre seiche & ardante produit vignes maigres, si elle n'est secouruë de fumier.

Quel air demande la vigne.

Quant au solage & disposition du Ciel, la vigne ne veut estre plantée au sommet & coupeau des montagnes, & moins és lieux qui sont posez à l'objet du vét de Bize: elle demande l'air plus chaud que froid, plustost serain que pluuieux, craint les tempestes & orages: elle s'esiouyt d'vn petit vent doux & gracieux, & veut estre tournée vers l'Orient ou le Midy. Vray est que generalement és lieux froids, les vignes doiuent regarder le Midy: és lieux chauds le Septentrion ou l'Orient, pourueu qu'elles soient à couuert des vents, tant du Midy que du Leuant, si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux aux vents de Septentrion ou de Soleil couchant, és lieux temperez vers l'Orient ou l'Occident mais pour le mieux vers l'Orient,

Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes ces commoditez de terre: & d'air se puissent trouuer en tous pays. Le bon laboureur accommodera les plantes des vignes, selon la nature des lieux & pays. Parquoy en terre grasse &

fertile mettra vn complant de vigne petite & de petit rapport, comme le morillon, le meslier & l'aubeine, en terre maigre: celle qui est fertile, comme samoreau, tresseau, lombard, ouche, muscadet, beauuais & pulceau; en terre espoisse, la plus forte & qui iette quantité de bois & de fueilles: comme morillon, mourlon, tresseau & pulceau: en terre menuë & assez grasse, celle qui iette peu de bois, comme samoreau, lombard, beaulnois. Par ce moyen l'excez ou defaut qui sera au complant de la vigne, sera supplié ou corrigé par le naturel de la terre, de façon que des deux prouiendra vne temperature qui est requise à la production de toute sorte de plantes. Outre, il ne doit mettre és lieux humides le complant qui a les grains tendres & gros, comme sauoureux, goüest, mourlons, pulceaux, cinquains & tresseaux: mais celuy qui a les grains durs & petits auec plusieurs pepins: comme pinots, sarminiens, aubeines, tresseaux. Es lieux agitez des vents & orages, il faut mettre la sorte de vigne qui aura les grains durs & fermes bien tenans à la grappe: & au contraire, celle qui les aura tendres, és lieux chauds. Es pays secs faudra planter celle dont le fruict se pourroit facilement gaster par pluyes ou par la rosée: comme samoureaux, goüests, pinots blancs, & beaulnois: & en lieu humide celle qui se perd & corrompt par seicheresse. En pays suiet à la gresle, celle qui a les fueilles dures & larges pour la mieux couurir & deffendre le fruict.

Que nulle vigne se fait par pepiniere, si ce n'est pour plaisir.

Chap. III.

Ie ne suis point d'auis que l'on s'empesche à faire pepinieres: car outre ce que l'arbre vient plustost de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ne profit ne bonté à l'vsage de ce qui vient du pepin, c'est à faire à ceux qui pour plaisir, & aux despens de leur bourse, ont puissance de semer pepins d'estrange pays, pour puis apres les sauuageaux parcreux, & transplantez en terre meilleure, en faire bastardiere sur laquelle ils puissent enter, & puis transplanter les entenais en terre meilleure, pour deux ans apres en receuoir le fruict assez gros & delicat: mais ce complant dure moins que tout autre: encor ne nous soucions en ce pays des vignes que l'on laisse monter sur les arbres, ainsi que l'on voit en Lõbardie & ailleurs, ny de celles qui sont esleuées en treille à simple & double auuent, ny de celles qui rampent le long des ormeaux, ou autre bois: car le vin n'en est iamais si bon, tant pource que la racine de l'arbre se corrompt, ainsi que font les choux, comme aussi pource que ceste plante ne veut iamais estre fort haut esleuée, ny plus offusquée de marrain, qu'à la hauteur de l'homme parfait.

Pepiniere de vigne.

Vignes sur des arbres.

Vignes en forme de treilles.

Auant que planter la vigne, faut sçauoir quel vin la terre apportera où on la veut planter. Chap. IV.



Qvi a desir de planter vignes, ne se doit tant fier aux marques de bonne terre qu'auõs cy dessus declarées, que premierement il n'ait fait experience, quel vin produira la terre où il veut planter la vigne: car ce se-

Experimẽter quel vin portera le terroir.

roit peine perduë, & despens superflus de planter vigne de petit & mal plaisant reuenu. Or l'experience de cela pourra estre prise en ceste maniere : faites vne fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez-en vne motte, & la mettez dedans vn verre plein d'eau de pluye bien nette, meslez & battez ceste eau, puis la laissez reposer iusques à ce que la terre face residence au fond du verre : ce que l'on pourra facilement cognoistre à la clarté du verre: & apres que la terre sera bien reposée vous gousterez l'eau, vous aurez vin de telle saueur que l'eau. Si vous trouuez donc vn goust amer, salé ou aluineux, ou autre mal plaisant en l'eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. Si ainsi est, la coustume de fumer les vignes est damnable sur tout, d'autant qu'il est fort difficile que terre nourrie & engraissée de fien, ne retienne en soy la saueur du fien, & à la parfin ne la communique au vin. Parquoy les Parisiens sont assez mal aduisez de charger tous les ans leurs vignes de fien : cela est cause que leurs vins de la plus grande part ont vn goust mal plaisant, & se gastent facilement & bien tost : outre encore que le fien fait enuieillir incótinent & deuenir steriles les vignes, d'autant qu'elles iettent toute leur bonté aux premieres années.

Fumer les vignes, chose pernicieuse.

Choix des complants de vigne. CHAP. V.

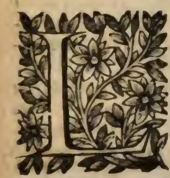
Choix des complans de la vigne.



LE choix des complans, soient crossettes, marquottes ou tenais, ne se doit mettre à la discretion du vendeur, qui bié peu se soucie de la saison propre à cueillir les cóplans, ny de la bonté d'iceux, mais bien au grand soin de celuy qui fait la plante, parce ce seroit le meilleur les prendre en ses vignes, ou pour le moins estre asseuré de la bonté de ceux qu'il veut acheter, doit aussi auoir esgard à la qualité de l'air, assiette du terroir où il veut mettre sa plante pour y accommoder les plants. Car si c'est vers le Midy, prendra de celle mesme partie les sarmens qu'il vent planter, s'il veut planter en lieu haut prendra les prouins en vigne haute : & si bas, en vn bas vignoble : plantant en terroir chaud, froid, sec ou humide, choisira de pareille assiette le sarment à renoueller, par ce moyen le sarment s'affermira plustost en terre, & le fruit croistra plustost & beaucoup meilleur qu'autrement : ne doit aussi long temps garder le complant sans le planter, car non plus que des arbres que l'on veut transplanter, la vigne n'endure aisément apres sa couppe estre si lóguement gardée, ny mesme estre tráportée ou transplantée en autre terroir que le sien, pource qu'elle craint la mutation du lieu & du Ciel, d'où vient que non sans gráde peine les complans apportez par deçà des pays estranges, comme de Beaune, Rochelle, Bordeaux, ne peuuent tant bien venir ne profiter en nostre terroir que ceux qui y croissent. Donc pour bien choisir les crossettes à planter nouuelles vignes, il faut regarder que la vigne dont prenez vos crossettes, ne soit gueres moëlleuse, d'autant que ceste-cy non seulement est fertile & abondante en fruict : mais encore n'est suiette aux iniures du temps, comme des neiges, broüillards, bruines, hasle & brusleure d'Esté, comme sont les moëlleuses, puis quand les vignes commencent à boutonner, faut soigneusement voir sur le commencement de Septembre celles qui sont plus chargées de raisins, & plus fertiles, & ont force yeux aux sarmens, qui n'ont point esté endómagées ny offencées d'aucune iniure du temps : qui ne sont nouuelles, ny vieilles : mais

en leur grande vertu, ou qui ont passé quelque peu outre. De telles vignes faut prendre le sarment (au croissant de la Lune nouuelle sur le tard apres Midy) non du plus bas ny du plus haut : mais du milieu, qui soit rond, leger, ferme, ayant plusieurs yeux, & enuiron trois doigts de bois vieil auec le nouueau. Le faut planter incontinent, afin qu'il reprenne plustost en terre : comme estant encore en vie, ou bien incontinent qu'il sera couppé, l'entourer de sa terre, sans le lier estroitement, mesme si on le veut long temps garder, le mettre en vn vaisseau plein de terre, bien lutté & estouppé de toutes parts, afin que l'air ne luy face tort, ou bien si on le veut transporter en pays lointain, le ficher dans oignons ou ails sauuages : & auant que le planter, le faire tremper en eau, principalement si le terroir, dôt il sort, est sec de sa nature. Les vignerons du Duché de Bourgongne, auant que planter les crossettes (& non les cheueluës, qu'ils appellent cheuolées) les font tremper en eau courante vn iour ou vne nuict, & trouuent par experience que lesdites crossettes, qu'ils nomment communément chappons, reprennent plus facilement. Autres font planter le sarment incontinent, afin qu'il reprennent plustost.

La façon de planter la vigne. CHAP. VI.


E premier labeur pour planter la vigne nouuelle, se doit faire dés le Printemps ou l'Esté, auquel labeur premier la terre sera bien purgée de toutes superfluitez, comme racines, herbes & pierres: sera hoüée & renouuellée souuét, afin que la terre qui est dessus vienne au fond, & celle du fond vienne dessus, pour humecter & rafraischir la seiche, & eschauffer & desseicher la moite & espece, puis esgalée & rayónée de plusieurs rayons & fossez, qui soient d'vn & demy de largeur, & de profondeur iusques au tuf ou fin de groüette: & les cheualiers ou condots de costé & d'autre de telle espaisseur par dessus, que la profondeur de la raize, que ferez toutesfois plus creuse en terre fort qu'en gueret sablonneux, cailloüeux, ou de griotte: és costez desquels rayons l'on pourra mettre au fond des pierres non plus grandes qu'vn pain, que l'on couurira de terre, afin que par le moyen de ces pierres, les vignes demeurent fraisches durant les grandes chaleurs, & que durant les pluyes les eaux s'escoulent & ne demeurent au pied de la plante. Dont vostre terre ainsi bien espierrée, apres le premier labeur rassis & reposé, & le gueret bien deffriché de chiendent & autres herbes inutiles, expiez le temps le plus doux à planter, selon le lieu où vous serez, & la nature de vostre gueret : appareillez, aiguisez & retranchez la racine & la cheueleure de vos complans, & les adressez bien au Soleil de Midy, plantez-les au milieu du rayon, sous la suiection de vostre pied, à l'opposite l'vn de l'autre, & en croix Bourguignonne, pour les faire (apres estre bien recouuerts de terre, auec du fumier fait de longtemps, ou de la terre que l'on aura tirée du rayon, & iettée sur le cheualier) sauter aux deux costez de la raize, vers le cheualier, & condots de chacune part: car ainsi ils rapportent d'auantage, & s'appelle ceste façon, planter à double : ce qui s'entend des crossettes seulement, pour la doute que si l'vne meurt, l'autre recouure: & si toutes deux prennent, l'on en tire vne pour mettre au lieu d'icelle qui n'auroit prins. Car combien que la crossette face meilleur pied & racine, si est-ce qu'elle est plus difficile *Planter à double.*

à prendre que la marquotte ou sautelle cheueluë, encore que la marquotte ne soit de si longue durée, parce que la crossette fait racine d'elle mesme. Or la faut il coupper du plus gros bois & noüilleux du sep qu'aurez cogneu beau & fertil, & faut qu'elle aye du vieil & nouueau bois: elle est quatre ans sans faire fruict, aussi sans fortune l'on la voit durer trente ans en valeur. Apres qu'elle est couppée il la faut tailler, & ne luy laisser que trois ou quatre nœuds pour le plus, dont les deux en pourront saillir hors de terre: & s'il y a quelque œillet, il le faut abattre auec l'ongle.

Forme de planter la vigne. *Languedoc & Prouence.* *Oliuier n'empesche la vigne.* *Marquotte à planter.*

Si vous faites les rayons moindres, il faut planter en godeau à l'Angeuine, de deux en deux pieds, vne marquotte entre deux cheualiers, ainsi que l'on fait à la bastardiere des arbres fruictiers, & la laisser quatre ans en estat, pour la recoucher quand elle sera venuë deux ou trois ans apres qu'elle aura ietté le bois fort & puissant: de façon qu'à la vigne ainsi faite & continuée, ne faut eschalats ou autre soustenance: car le maistre pied, ainsi que d'vn arbre, donne assez de soustenance à ses scions. En Languedoc & Prouence l'on plante de cette façon, mais ils piquent plus loin à loin, & entre deux y mettent l'oliuier, qui n'empesche rien de son ombre à la croissance ny au solage de la vigne. Encore ne laissent, ainsi qu'en Italie, à mettre entre chacun rayon cinq ou six rayons de mars ou de froment, & ores qu'ils n'y entre meslent la vigne; ils ne laissent toutesfois à planter des oliuiers aux champs de labeur, attendu que, comme dit a esté, son ombrage ne donne aucun empeschement à la croissance du grain.

La sautelle ou marquotte veut estre plantée, si tost qu'elle est leuée de son tronc & auec sa cheueleure, & seule au milieu du rayon, à cause de sa cheueleure dont on ne doute de la prinse; aussi luy faut il la couche & l'estenduë plus longue: elle prend, ainsi que dit est, plustost que la crossette, tout ainsi que lentenai- dure le moins de tous.

Apres que vous aurez planté vos crossettes ou marquottes, il les faut plier forts en pied pour leur faire prendre racine, puis les desberger ou desbarger, c'est à dire, abattre de la terre du cheualier de costé & d'autre, qui ainsi pourroit choir sur lesdites plantes.

A Chablies, ou Tonnerrois en l'Auxerrois, en plantant les chappons (& non les cheueluës) les tordent d'vn demy tour bien doucement, & iusques à ce qu'ils claquent vn petit sans le laisser reuenir.

Autre maniere de planter la crossette & non la marquotte (car sa racine cheueluë ne l'endureroit pas) se nomme planter à la barre à la fiche, ou selon l'Angeuin en godeau, sçauoir en picquant par ordre lesdites crossettes, ou deux de rencontre, ou vne seule, ainsi que l'on fait les saules, puis apres les recouurir, piler & rebattre, ainsi que dit a esté.

Planter à barre, & à le fiche en godeau. *Faire bien tost prendre racine à la plante nouuelle.*

Au surplus, afin que la nouuelle plante prenne bien tost racine, sera bon de mettre à son pied gland & vesse froissez & moulus ensemble assez grossement, ou bien paille de febues, ou fumier fait de long temps, ou balle de bled, qui est le plus commode, s'il s'en trouue de croupie d'vn an ou plus, ou terre grasse, au cas que le terroit où tu plantes ta vigne fust maigre: mais s'il est gras, faudra y mettre marc de vendange meslé auec fien qui soit de raisins blancs: si la plante est de vigne noire, ou noirs, si elle est de vigne blanche. Aucuns pour cét effect espandent de l'vrine, d'autres lie de vin. Vray est qu'aucuns tiennent pour certain que l'vrine y est du tout contraire, & qu'elle fait blanchir &

mourir par succession de temps le sep, soit chappons ou marquottes.

Ne faut mesler, s'il est possible, parmy les vignes autres plantes, encores que quelques vns y sement febues, courges, concombres, parce que ce qui est semé en la vigne luy oste son nourrissement, & fait ombre dommageable; sur tout la vigne hait les choux comme auons dit au second liure. *Ne faut rien semer dans la vigne.*

Ne faut aussi planter les vignes de diuerses plantes, parce que toute vigne ne vient pas en mesme temps, & n'est d'vne mesme nature: car l'vne porte fruict hastif, l'autre tardif, les fruicts aussi sont differens: car l'vn est roux, l'autre noir, l'autre blanc, l'autre doux, l'autre aigre, l'autre durable, l'autre non: vin est meilleur vieil que nouueau, l'autre beu incontinent apres qu'il est fait: l'vn demande vne culture, l'autre vne autre. Ne faut donc mesler les plantes diuerses ensemble: car il n'y a rien qui gaste tât les vins, que fait quand les raisins hastifs sont vendangez auec les tardifs, & les blancs auec les noirs, d'autant qu'ils sont de nature contraire. Et au cas qu'on en voulust auoir de diuerses sortes, faudroit les mettre separément l'vne de l'autre, afin de les façonner & meliorer, tailler & vendanger selon leur naturel & saison, sçauoir, les plus gaillardes & fertiles les premieres, & les tardiues les dernieres. Ou pour le mieux si l'on veut auoir diuerses sortes de complans, afin que si l'vn a receu dommage l'on puisse auoir recours au fruict que l'autre pourra apporter: au lieu de mesler ensemble les complans en vn mesme terroir, faudra auoir autant de clos ou quarreaux de vigne separez & distinguez l'vn de l'autre, comme nous voulons auoir de sortes & diuersitez de complans. *Ne faut planter les vignes de diuerses plantes.*

En quel terroir, auec quel amendement, & en quel temps de l'année demande estre planté le complant. CHAP. VII.

POur faire la plante nouuelle de la vigne Françoise, il faut que le Seigneur de la Maison Rustique, s'il veut voir le fruit de ses premiers labeurs, ait le soin du terroir & du complant, duquel il voudra peupler sa premiere plante, comme auons dit: car il est bien certain qu'en forte terre moëlleuse & grasse, la vigne apporte plus de fruict, & requiert moins d'amandement, si ce n'est qu'en deux ou trois ans il luy faut donner quelque peu de terre neufue de Mars, ou de quelque allegement au pied, selon le temps & le naturel du pays. En terre sablonneuse ou cailleüeuse, comme pourroit estre à Vaugirard & Vannes, où la vigne ne rend pas tant, faut plus souuent labourer & fumer à propos: mais que ce soit du fien de bœuf ou de vache, non de cheual, de porc, de brebis, ou de voirie, desquels quelque gueret que ce soit, nul ne se trouue qu'il n'en empire plustost qu'il n'en amende, sans tel amendement empire le goust du vin, & fait que la vigne en dure moins, tât par la negligence du laboureur, qui trop se fie à la chaleur de son fien: ainsi que ceux qui mettent de la chaux viue au pied des plantes pour les faire plustost venir, & aussi pour les faire plustost meurir: comme aussi pource que tels laboureurs ne daignent fouyr au pied, ny donner plusieurs façons à leurs vignobles, quand le temps est propre, mais aiment mieux mettre leur maistre en frais de fien, prouins & eschalets, qu'en temps pluuieux & commode se trauailler & hoüer plus souuent, voire plustost employe ledit œuure de leur labeur à tauerner, ou plaider contre quelques vns de leurs parés, ou voisins, *Quel fien est bon ou mauuais à la vigne.* *Mettre de la chaux viue au pied de la vigne.* *Mauuais vignerons.*

& le plus souuent pour neant : iaçoit que la chose qui est la cause principale de la production du vin, tant en bonté qu'en quantité, c'est de donner le plus de façons que l'on peut à la vigne.

Vous pouuez donc faire la plante de la vigne Françoise au croissant de la Lune, où elle ayant desia passé les quatre ou cinq premiers iours, depuis les Aduents de Noël, ou depuis la my Decembre iusques aux gelées ensuiuantes, selon leur force ou asperité, pour lesquelles vous intermettrez vostre labeur : car de vouloir rompre & descouurir la terre alors qu'elle est prise & endurcie de la gelée, c'est à vous autant de peine, & à la terre autant de dommage, parce que sous la cotte de la gelée elle se renforce au dedans, pour puis apres monstrer sa force au renouueau. Parquoy és lieux froids sera le meilleur de planter la vigne deuant le Printemps, comme és lieux chauds, secs, & qui ne sont point arrousez en Automne, afin que la pluye qui cherra tout l'Hyuer supplée le defaut de l'autre eau, & que les racines se prennent plustost à la terre, alors principalement que nature donne plus de nourriture aux racines.

Ie conseille que plantant la vigne on fasse non des trous, mais de petites fosses larges d'vne brasse & demie, & ayans pareille hauteur, & ce au mois d'Octobre, si voulez planter vostre serment en Février, ou dés le mois d'Aoust, si deliberez faire vostre plant auant l'Hyuer.

Les instrumens principaux du vigneron sont la besche pour bescher & retourner la terre, la houë fourchuë pour fossoyer, le hoyau, la bisnoire ou marre pour arracher les herbes inutiles: le sarclet, la siette, la serpe, serpette & serpillon, tailler & coupper le bois & faire prouins, le taraut pour enter la vigne.

Plante de vigne noire. CHAP. VIII.



LE franc complant de la vigne noire croist par tout: le sauuage fait le vin aspre & rude: tel est celuy qui est cueilly en terre nouuellemẽt defrichée: mais la vigne qui pour faire rendre le vin clairet est plantée moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & assiette que la commune, aussi en est elle plus mal-aisée à gouuerner, & requiert vn bien grand soin, parce que le vin qui en descend, est plus plaisant à l'œil, & meilleur au goust, encores qu'il ne soit de si grande nourriture.

Quatre sortes de vigne noire. Les complans de la vigne noire sont le morillon, le samoiteau, le negrier, & le neraut.

Outre lesquels, pour vigne claire, on y adiouste du blanc complant. Et du meslier cy apres declaré, assez par voye, entre trois ou quatre crossettes ou sautelles, vne.

Le meilleur complant est le morillon appellé Pinot, duquel le bois à la couppe rouge plus que nul autre, le meilleur est le court, noüé de trois doigts entre chacun nœud pour le plus, & de grosseur selon le pays où il auroit esté nourry, & porte le fruict entassé, & a la fueille plus ronde que tous ceux de sa sorte.

Morillon trois sortes. L'autre morillon a le bois long, noüé de quatre doigts pour le moins entre deux nœuds, plus gros & plus moëlleux par dedans, & a la couppe aussi moëlleuse, dont il en est plus lasche, & a par dehors l'escorce fort rouge, & la fueille decouppée en trois, ou en patte d'oye, ainsi que le figuier.

Ce second morillon nommé autrement Pinot aigrot : il porte bien peu & des petits raisins clairs, dont le vin est fort, voire meilleur que du premier morillon.

Le tiers morillon s'appelle Beccane : il a le bois noir, & le fruit de mesme: fait grand monstre de vin au fleurir: mais quant ce vient à meurir, il dechet de moitié de grain, & le plus souuent d'auantage ; la sautelle en est plus longue noüée de toutes, & croist plus en longueur & en hauteur de bois que nul autre. Ce tiers morillon s'appelle le franc morillon lampereau : il meurit premier que les autres complans, & fait bon vin, autant & plus que les deux autres.

Le samoyreau se trouue aussi de trois sortes, dōc la meilleure sautelle est courte noüée, & de bois fort dur : l'autre luy approche fort pres. La tierce espece se nomme samoyreau chiqueté, autrement prunelat blanc : & ce à cause que son bois est plus blanc que l'autre, & fait du vin d'assez mauuais goust, & ne porte que par années : elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, l'on la trouue souuent cheute & esgrenée par terre. *Samoyreau de trois sortes.*

Le negrier, appellé prunelat rouge, à la cotte rouge, le bois long noüé, grosse moëlle, fueille fort decouppée, la grappe grande & claire, fort rouge, le fruict dernier meur, & fait le vin aspre, & de plus longue durée. Parquoy en la plante rouge n'y en faut mettre que bien peu pour noircir l'autre & l'affermir : il se deffend à la gelée, pource qu'il a haute souche. *Negrier.*

Le neraut, nommé Bourguignon noir, à la nature du Bourguignon blanc, le bois dur & fort noir, la moëlle serrée & petite, les nœuds pres à pres, la fueille moyenne & toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres à pres & entasśé: se deffend à la gelée plus que nul autre: n'en faut gueres à la plante : car il fait force couleur, de sorte que ceux qui ont pleine plante en font vin pour les teinturies de draps, & le vendent fort cher. *Neraut Bourguignon.*

La rochelle menuë, & le bourdelais de mesme, ne se trouuent gueres, pource qu'ils ne sont de portée, & ne valent qu'en treillage: le bois en est roux, comme cy apres sera dit en la vigne blanche, sinon qu'il se trouue vn peu plus rouge & la couppe plus vermeille. *Rochelle. Bourdelais.*

Plante de vigne blanche. CHAP. IX.

POur le meilleur complant de la vigne blanche est le fromenteau, qui a le bois tirant sur le iaune: & apres luy le muscadet, qui porte le bois rouge, puis le fin pinet d'Anjou, qui a le bois tirant sur le verd, & le fruict iaune comme cire. *Fromenteau. Muscadet. Pinet d'Anjou.*

Sur tous complans nul n'est moins tendre à la gelée que le Goüest, qui porte le bois tanné & fort gros en tige, la fueille ronde, & rend beaucoup de fruict. Il y a vne autre sorte de goüest que l'on nomme goüest saugé, ainsi dit, à cause du goust qu'il rapporte à la bouche : il n'est guere desiré, combien qu'il fait beaucoup de vin, & n'est suiet à la gelée non plus que l'autre goüest de sa sorte. *Goüest saugé.*

Les plus fructueux des blancs, est celuy que l'on appelle Bourguignon blanc, ou mourlon ou bien le clozier, qui n'est noüé qu'enuiron deux doigts & demy, & a le fruict à courte queuë plus entassé que la rochelle, la fueille fort ronde, selon la nature des goüests, au demeurant il se deffend de la gelée. *Bourguignon.*

Celuy que pour l'effect les Parisiens appellent foirard, & les Bourguignons cinquain, ainsi nommé, parce qu'il ne rapporte que la cinquiéme maille, combien qu'il soit plus gros en grain & en bois, tirant sur le bleu: & quasi à pleine sarpette, toutesfois est le moindre de tous quant à la valeur & bonté du ius.

Meslier. Le meslier, autrement saruinien, rapporte beaucoup: c'est pourquoy on ne met quantité à la plante. Il a le bois entre iaune & rouge, & n'est si tendre à la gelée: ses fueilles sont quasi rondes. Quant aux differences des complants, i'en trouue de trois sortes, l'vn se nomme le meslier commun, qui est de grand rapport l'autre s'appelle le gros meslier, qui a le bois & le fruict aussi plus gros: & l'autre s'appelle le franc meslier, qui rapporte le meilleur fruict de tous, & le grain plus separé.

Trois sortes de meslier. Bourdelais. Le bourdelais, autrement nommé le grais, vaut mieux pour la treille du iardinage, toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport: il a le bois roux, & plus gros que nul autre complant, & si monte plus haut, & demande plus longue treille, aussi fait-il plus gros grain, & n'en faut gueres à la bonne plante non plus que de la rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neantmoins n'est gueres suiet à la gelée, quoy qu'il soit, il est plus tard meur, & n'en faut plus d'vn quarteron de sautelles pour quartier: car il fait le vin verd, nonobstant qu'il luy donne la pointe & le rend sec & moins tenant de la liqueur.

Le laboureur de la Vigne tant nouuellement plantée que parcruë.

CHAP X.

OR apres que la plante aura esté dressée, ainsi que cy deuant a esté dit & que vous apperceurez qu'elle commencera à ietter bois la premiere année, & prendre terre (ce qui se doit recognoistre vers la my May) quant aussi vous trouuerez que le bourgeon pourra endurer labeur, il faut commencer à tailler & coupper auec vne sarpette ce peu qu'il y aura de bois sur le sarment principal, afin que se fortifiant en sep & iambe, le tout soit vn mesme tige, à la charge toutesfois que la couppe soit faite le plus loin du tróc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seiche: sinon luy laisser son bois: mais le nettoye & emonder les bourgeons qui y surcroissent pour luy faire plus grosse & ferme tige, ainsi que l'on fait au pays d'Anjou & en Languedoc: faut obseruer que le tailler en vieille Lune fait que les grumes des raisins sont plus grosses & mieux nourries, & que de telle taille sert & profite beaucoup és vignes qui sont en plus gros terroir & és valées, & qui iettent trop de bois, puis apres il la faut bisner: car la premiere faςó de la plante porte aussi son premier labourage; en bisnant l'on laboure sur des condots, afin que l'herbe ne gaigne les complans, à la charge toutesfois qu'en beschant & remuant la terre l'on frappe la racine de la vigne, asseuré qu'elle craint plus le choc qu'on n'estime. Et ne faut pas seulement fouyr auec la bisnoire ou houë fourchuë ou auec le megle qu'on appelle l'auxerrois: mais entre renuersez & piler aux pieds les herbes desrompuës, qu'elles ne puissent repionner: & premier il faut bien regarder par tout, qu'elles sautelles ou cossettes sót mortes depuis la premiere assiette, qui a esté à la fin de Decembre

Tailler. *Bisner.*

cembre, ou commencement de Ianuier: & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May mesme si l'on veut, auquel quelquesfois elles ne laissent à profiter, sinon attendras l'Aduent de l'année d'apres, & marqueras tresbien les endroits du defaut, afin que mieux il t'en souuienne.

La seconde année vous commencerez à donner à la plante nouuelle toutes façons, telles que reçoit la vigne, qui est desia parcruë & plantée de long temps, excepté le prouigner: car plus la nouuelle plante est cultiuée & hantée du labeur, en nouuelle Lune, & en pluye douce, & mieux en vaut.

Si la troisiéme année en binant s'apperçoit bourgeon à fleur, il le faut abattre de l'ongle.

En ceste mesme année l'on fiente la premiere plante, en esmondant bien fort, & escurant les rayons, & par mesme moyen l'on y espand & donne l'on le fien, qui pour le meilleur doit estre de vache, & apres celuy du cheual, puis de porc, & en apres de ce que le pauure laboureur pourra recouurer, sinon de la marne, ou de la terre neufue & noire qui est bien le meilleur de tous les amendemens. Le bon laboureur dit toutesfois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labeur: mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne fasse auorter la plante. *Fumer la vigne nouuelle.*

La quatriéme année mesme l'on abbat auec la main gentiment, sans y toucher auec aucun fer, les plus foibles & meschans bourgeons, & laisse-on les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du complant, dont ils estoient issus: ce qu'on doit faire enuiron le mois de May. *Esmonder la vigne nouuelle.*

Donc pour parler en general des labeurs que demande la vigne, tant nouuellement plantée, que parcruë & vieille, on appelle le premier labour hoüer de premiere façon, que les autres appellent sombrer, par lequel l'on rend la terre plus souple & plus meuble. En ce labeur l'on deschausse les plus principaux seps, si c'est à la haute plante, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits: car en ce pays frilleux & sujet à la gelée & bruines, comme au dessus & au haut des montagnettes, cela se fait à la queuë de l'Hyuer, que l'on appelle la my-May. *Hoüer de premiere façon.*

La seconde façon de la plante, c'est bisner, comme dessus a esté dit: mais auparauant il la faut claualler comme en la taillant, c'est à dire, auec la besche agencer les crossettes & sautelles, à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante, & ne s'esgarent au fort vent. *Bisner, seconde façon.*

La tierce façon est le prouigner, mais il s'en faut garder en la plante nouuelle, pour l'année seconde, & encore plus pour la tierce, si ce n'est par endroits, encore au plus fort bois. *Prouigner tierce façon.*

La troisiéme année outre les façons susdites, si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait ietté beau bois, l'on la commence à prouigner dés la my-Auril, & pour le plus seur à la my-May: & alors on iette les prouins aux endroits que l'on rompt des cheualiers & condots, de costé & d'autre, par ce moyen se fait l'eschiquier, dont fait mention Columelle.

En ceste mesme année troisiéme de la plante neufue, selon la force du bois qu'elle aura ietté, nonobstant que vous abattiez auec l'ongle partie des boutons à fleur, pour la cause que dessus: toutesfois selon l'abondance du fort bois, apres auoir taillé & amendé le sep, l'on commence à luy bailler appuy, & l'eschallasser & lier, pour soustenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se proster- *Eschallasser.*

ne, cela fait, il la faut bisner: encor deuant que ce faire, il faut qu'elle soit leuée, boutée, & liée du premier lien.

Prouigner

L'on prouigne aux Aduents, & en Ianuier apres auoir taillé: combien qu'és endroits plus frilleux l'on attend Féurier & Mars, & pour ce faire l'on prend le plus beau ietton du sep que l'on cognoist estre parcreu, en couppant ses compagnons à deux nœuds pres de la tige. Quelquefois si le sep est beau, l'on prend de la premiere plante deux brins, & les couche l'on doucement, l'vn arriere de l'autre, sous le pied, dans la fosse qui aura esté faite au cheualier ou au condors, puis l'on les recouure de terre: & fait-on le premier prouin fort profond, afin que l'année d'apres qu'il aura esté dressé, & les brins nettement couchez sans aucune offense, il puisse endurer l'amendemét du fumage: car iamais l'on ne fume la mere ny le premier & principal brin, mais bien on les deschausse en Ianuier, & aux Aduents, quand on fume les prouins, afin de luy faire mieux receuoir la neige & eau du Ciel, qui luy peut engrossir le pied. A Chablies *& par tout* le Tonnerrois & Auxerrois on prouigne aux mois d'*Octobre* & aux Aduents, lors que sont doux, és terroirs pierreux & groüelleux. Et depuis la my-Mars iusques à la my-Auril on y prouigne en terres glaireuses & argilleuse, & non plustost que ceste saison, pour autant que l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir du tout les complans, à cause de la gelée y retenuë, & en Hyuer & au Printemps.

Redresser la vigne.

Apres l'Aoust il faut redresser la vigne, soit vieille ou nouuelle, & la relier de nouueau, à cause des precedentes cheueleures, qui pourroient auoir le premier lien offensé & desseiché: & alors l'on luy dóne deux liens qui ne se fait en Anjou, ny en Touraine, à cause de leur labeur different du nostre. Nous auons oublié qu'à la my-May, deuant que de leuer la plante, il la faut esbourgeonner, & en ce faisant bien garder que l'on n'offense les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop en vn sep.

Tiercer.

Au tiercer, qui sera fait en Aoust l'on la redresse & relie derechef, *puis* en temps doux, apres la pluye l'on remuë la terre auec la houë assez doucement, & renuerse l'on les herbes: & quelquesfois l'on sarcle, si l'année est pluuieuse.

Conclusion des façons de la vigne.

Outre lesquelles façons ordinaires, sois aduerty qu'en la vigne il faut tousiours auoir la besche en la main, qui la veut faire profiter, & là ny seruent les valets ny chambrieres, principalement au prouigner, & au desbourgeonner. Somme de toutes les façons de la vigne cy dessus deduites, l'on doit entendre en general qu'au mois de Decembre & en Ianuier, l'on taille le nouueau prouin, & cure on le vieil de l'année passée, en deschaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le prouin, & en l'amendant si le mestier en est. En Mars & Auril l'on taille, & fait-on les nouueaux complans, en mesme temps on deschausse les vignes, & fume l'on celles qui en auront besoin: peu de temps apres les faudra rechausser & recouurir, puis auant qu'elles iettent leur fleur, esbourgeonner auec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abattre: bien tost apres les appuyer auec eschallats & & paisseaux, lier d'vn lien doux & soupple. Et durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons de labeur, qu'auons cy deuant mentionnées.

La maniere d'enter la vigne. CHAP. XI.



Eu souuent la vigne est entée en ces pays, toutesfois nous en dirons vn petit mot, ayant traitté ce poinct plus amplement au troisiéme liure, où nous auons parlé de toutes les manieres & singularitez d'enter. La vigne donc se peut enter, ou sur vigne ou sur arbres. Vigne sur vigne est entée en deux manieres, l'vn en tronc, & l'autre en branche. Pour en tronc il faut choisir vn tronc gros, ferme & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trancher à fleur de terre, ou pour le meilleur vn pied dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter seront rondes, fermes, ayant plusieurs œillets pres l'vn de l'autre, couppées en decours de la Lune, & prises du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter, sera d'inserer dedans le tronc enuiron deux doigts en profondeur les greffes. Feras le semblable si tu veux enter la vigne sur branche de vigne.

A l'Auxerrois, & principalement à Chablies ils ont vne façon d'enter outre les susdits, & de laquelle ils vsent frequemment: Qui est, qu'ils couppent toutes les talles ou brins du sep, fors le billon ou verge de l'année precedente, qui demeurera de la longueur de deux pieds: laquelle verge ils fendent de deux à trois pointes de doigts, vuident & parent ladite fente au dessus, par le dedans de l'vn & l'autre costé, afin que la greffe du chappon fait en coin s'adapte mieux à ladite fente, dans laquelle ils mettent ledit greffe (qui aura du vieil & du nouueau bois) aiguisé du bout qui entrera dans la fente en forme de coin auec sa moëlle, & le font reuenir de telle proportion que les escorces se rencontrent, & puis les lient doucement sans les beaucoup serrer, auec vne oziere fenduë & escharnée, en sorte qu'il n'y ait quasi que la peleure qui demeure pour estre plus douce & plustost pourrie. Cela fait, ils couchent ladite ente dans terre enuiron d'vn demy pied, & la recouurent de terre douce. Ils n'oublient à esmonder en la souche les talles & brins qui y viennent l'année mesme, afin que la séue ne monte, & donne nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouueau fait, que dés la premiere année croist le plus souuent de deux à trois pieds. Deux ans aprés ils prouignent la souche auec l'ente qui iettera plusieurs nouuelles talles. On peut faire le semblable d'vne talle de pied.

La vigne est entée de mesme façon, sur les arbres, comme cerisiers, pruniers, & autres semblables, dequoy parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel te renuoyeray, parce qu'en nos pays de France, on ne fait aucun estat d'enter les vignes. *Columelle.*

Aucunes petites singularitez touchant la vigne.

CHAP. XII.



Raisins en abondance.

Ous aurez vigne qui portera vins en abondance, & produira vin fort bon & de garde, si vostre vigneron est couronné de lierre alors qu'il la taillera, si nous croyons à Palladius, toutesfois le moyen plus asseuré est, si l'on met dans les fosses gland de chesne pilé, & vesse mouluë. *Abondance de vin.* Vous cognoistrez auant vendanges qu'il y aura grande abondance de vins,

si vous tirez auec les doigts legerement vn grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose. L'abondance du froment donne aussi presage de l'abondance du vin. Les pluyes du Printemps font coniecture que les vins seront forts & puissans.

Vigne theriacale. Les anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale, pour la grāde vertu qu'à son vin contre la morsure des serpens & autres bestes venimeuses, & non seulement son vin: mais ses fueilles pilées & appliquées en forme de cata plasme sur le lieu offencé, mesmes les cendres de son sarment. La maniere de la preparer, est deffendre trois ou quatre doigts de la partie d'en bas du sarment que nous voulons planter: & apres auoir osté la moëlle, faudra mettre au lieu de ladite moëlle de la theriaque: puis enuelopper de papier, & planter la partie fenduë; les autres ne se contentent de ce moyen, mais respandent de la theriaque sur les racines.

Vigne laxatiue. La vigne de mesme façon sera renduë laxatiue, si au sarment *fendu l'on insere* quelque laxatif, ou si l'on arrouse ses racines auec choses laxatiues. Notez toutesfois que le sarment prins de la vigne theriacale ou laxatiue, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mere, d'autant que la theriaque & autre laxatifs perdent leur vertu en la vigne par succession de temps.

Vin dormitif. Vostre vigne rapportera vin qui aura vertu d'endormir: si de mesme façon, qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'opium, ou du ius de mandragore dans la fente qu'aurez faite au tronc de la vigne.

Raisins sans pepins. Pour faire raisins sans pepins, ostez la moëlle du sarment que voudrez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera fichée dans terre, puis enueloppez cette partie de papier moite, ou l'entez en vn oignon (car l'oignon aide beaucoup au sarment à naistre) & la plantez ainsi. Aucuns conseillent de l'arrouser souuent auec eau, où sera destrempé du benioin, iusques à tant qu'elle ayt ietté le bourgeon.

Raisins au Printemps. Pour auoir des raisins au Printemps, faut enter vn sarment de vigne noire sur vn cerisier.

Faire bien tost bourgeonner la vigne. Pour faire bien tost bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraischement taillé auec eau où ayt trempé du sel nitre, & huit iours apres elle bourgeonnera.

Raisins ayans les grains rouges & blancs. Pour faire raisins qui ayent des grains, les vns blancs, les autres noirs, faut prendre deux sarmens differens l'vn de l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne iusques aux yeux, & que rien ne se perde de la moëlle, puis les adiuster l'vn à l'autre, & tellement agglutiner que les yeux soient pres l'vn de l'autre, & qu'ils se touche, en sorte que de deux en soit fait quasi vn seul, apres il faut bien lier les sarmens auec papier, & les couurir de terre glueuse, ou de coipeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & souuent les arrouser, iusques à ce que le bourgeon sorte.

Raisins à garder. Pour garder l'hyuer entier les raisins, les faut coupper apres pleine Lune en temps serain, enuiron huit heures du matin, que la rosée est desia abattuë: puis les plonger en eau marine ou saumure, meslée auec vn peu de vin boüillant, & les mettre sur la paille d'orge. Aucuns les mettent dans vn vaisseau plein de moust, ou dans vn vaisseau bien couuert & bien luté, les autres dans du miel, les autres les frottent auec ius de pourpier: les autres les gardent dans de la paille d'auoine.

Des maladies de la vigne, & remedes d'icelles.
CHAP. XIII.



LA vigne est greuée quelquesfois par l'impetuosité des vents, ou par l'imprudence du vigneron, qui l'a blessée du hoyau, faudra couurir le lieu blessé auec fien de chéure ou de brebis, meslé auec terre bien desliée, & hoüer souuent la terre d'alentour. *Vigne greuée.*

La vigne ne sera gastée de gelée, si en diuers lieux l'on fait amas des fiens secs, ou de pailles: & si quãd on voit approcher les gelées, l'on y met le feu: car la fumée qui sortira, rõpra toute la force de la gelée: toutesfois s'il aduiẽt que la vigne soit gastée de la gelée, & qu'il apparoisse que le fruict soit perdu, la faudra couper fort court, afin que sa vertu luy demeure: car l'ãnée suiuãte elle apportera fruict au double. *Vigne à deffendre contre la gelée.*

La vigne ne sera offencée de nielle, si alors qu'elle veut ietter son bourgeon, on la taille le plus tard que l'on peut: car la taille tardiue, fait qu'elle fleurit alors que le Soleil est desia en sa grande chaleur. *Contre la nielle.*

Pour dissoudre & rompre les broüillars que l'on voit ià amassez en l'air de crainte qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire fumée à l'entour du gueret auec fien de bœuf, ou de chéure allumé. *Contre les broüillars.*

Contre les broüillars qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou fueilles de concombres sauuages, ou de colocynthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouser les vignes apres les broüillars. L'on dit que si l'on plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice des broüillars tombera sur les rameaux des lauriers.

L'on dit que la vigne sterile sera renduë fertile, si l'on arrouse le tronc auec vrine d'homme, ou de femme, faite de loug temps, & distillée sur le tronc peu à peu, & incontinent apres si on l'enuironne de fien meslé auec de la terre: & faut faire ceste cure en Automne. *Vigne sterile à rendre fertile.*

Les vignes seront cognuës auoir defaut d'humidité, quand elles auront des fueilles fort rouges, & à ce fait faut remedier par l'arrousement d'eau marine, ou vrine d'homme ou de femme. *Vigne seiche.*

La vigne rend quelquefois grande quantité de larmes, d'où aduient qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc vn vlcere, & oindre la playe auec huile cuite, iusques à la moitié, ou bien auec lie d'huile non salée, puis l'arrouser auec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouuer. *Remede à la larme de la vigne*

La vigne est aucunefois caduque, de telle façon qu'elles laisse choir ses raisins. Les signes sont, quand les fueilles sont blanches & seiches, & le sarment est large, maniable & mol, à ce faudra remedier auec cendres battuës & meslées auec vinaigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arrouser tout ce qui est à l'entour du tronc. *Vigne caduque.*

La vigne qui fait par trop de sarment, la faut couper fort court, & si pour cela ne cesse point, la deschausser, & mettre à l'entour de son tronc sablon de riuiere & vn peu de cendre, ou bien des pierres pour la rafraischir. *Vigne qui a trop de sarment*

Si les raisins se seichẽt en la vigne, faut oster la partie du raisin qui est sec, & arrouser l'autre partie auec mixtiõ faite de vinaigre & cẽdres de sarment, ou pour le plus asseuré arrouser le pied de la vigne d'vrine forte, faite de long temps. *Raisins qui se seichent.*

Raisins qui se pourrissent. Il y a d'aucunes vignes qui pourrissent le fruict recentement produit, auant que les raisins soient nourris & deuenus meurs. Contre ce dommage faut mettre sur les racines cendres vieilles, ou sablon, ou bien à l'entour du tronc farine d'orge meslée auec semence de pourpier.

Morsure de bœuf, & vache. Pour empescher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne ne fassent tort aux vignes, arrousez le pied d'vn chacun sep de vigne auec l'eau où auront trempé & seront amollis les cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux. Les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de ceste eau, qu'ils n'auront garde d'approcher de la vigne.

Contre les chenilles & poux. Les chenilles & poux, ne autres bestelettes, ne gasteront le bourgeon, ne la fueille de la vigne, si la serpe, de laquelle l'on eslaguera, ou couppera & taillera les vignes, est ointe auec sang de bouc, ou graisse d'asne, ou d'ours, ou d'huile où auront boüilli les chenilles, ou ails pilez, ou si apres l'auoir esmouluë, vous la frottez auec la bourse & fourreau du coüillon de bieure.

Contre les hanetons. Pour chasser des vignes les petites bestes, que l'on appelle hannetons, faut faire parfums dans les vignes, de fien de bœuf, ou de galbanum, ou de quelque vieille sauatte, ou de corne de cerf, ou poil de femme, ou planter dans la vigne de la pyuoine.

Contre les mesiraignes. Pour garder que les bestes que l'on nomme mesiraignes, ne gastent les vignes, les faut tailler de nuict quand la Lune est au signe de Leo, ou Scorpion, ou de Sagittaire, ou de Taurus, ou bien faut arrouser les vignes auec eau où auront trempé par l'espace de dix iours au Soleil, dix escreuisse de riuiere ou de mer.

Formions. Les formions qui gastent le bois de la vigne iusques à la moëlle, ne feront aucun dommage, si on frotte le tronc auec fien de bœuf, ou auec graisse d'asne.

Choux és vignes dommageables. Aux vignes semblablement nuisent beaucoup, le laurier, coudrier, les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle hait sur tout, estant vne anthipatie naturelle & exitiale entre ces deux plantes, & que le chou est vray antidote de l'yurongnerie, ainsi que dirons tantost, parquoy le bon vigneron ne semera ou plantera iamais en sa vigne ny choux, ny laurier, ny coudrier.

La maniere de faire vendanges. CHAP. XIV.

Vendanger. LE dernier labeur de la vigne est vendanger & cueillir les raisins, lequel ne se doit attenter par le vigneron auant la maturité des raisins, que l'on cognoistra quand le raisin noircit, quand les pepins du grain se monstrent noirs, & demeurent tous nuds & separez entierement de la pulpe du raisin, si l'on fait expression de la grappe, ou bien si apres auoir osté vn grain ou deux de la grappe du raisin l'on void que le lieu & place d'où a esté prins le grain, *Raisins meurs à cognoistre.* ne diminuë point, ains retient son espace, n'estant point occupée par l'augmentation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps & serain non *Temps & heure de vendanger.* pluuieux, ny mesmes lors que le raisin est chargé de rose, laquelle faut attendre que soit abattuë, & que l'air soit plustost chaud que froid, d'autant que le vin en est meilleur & de plus longue durée, voire (s'il est possible) la Lune estant en son decours & dessous la terre, pour le moins le dixhuictiéme ou vingtiéme iour de la Lune passez: car les vins en deuiennent plus puissans, &

de meilleure garde que si le raisin estoit cueilly en croissant. Vray est qu'auant vendanger, faut auoir tout son cas prest, à sçauoir, panniers & vaisseaux pour cueillir les grappes, serpes & serpettes esguisées, tonneaux bien reliez, bien lauez & nettoyez, cuues nettes & bien adiancées, bagnoires, tinnes & tinnettes bien poissées, proprement accommodées, les pressoirs esuentez, nettoyez, lauez & garnis de leurs outils necessaires. *Outils pour vendanger*

Les vendangeurs seront soigneux de separer les fueilles, grappes vertes aigres, seiches & pourries, d'auec les meures & entieres, afin que le vin n'en soit endommagé. Et pour auoir vin parfait & delicieux, choisit le raisin gentil de grossier & commun, les blācs des noirs, sans mesler de deux sortes de gētils ensemble, comme si l'on mettoit celuy qui est sauoureux auec vn doux, & le blanc qui est puissant auec celuy qui est foible, & chargé de couleur. Laisseront les raisins cueillis en terre pour le moins vn iour ou deux & à descouuert, pourueu qu'il ne pleuue, d'autant qu'ils en deuiennent meilleurs, entant que, & le Soleil & la rosée les affinent & purifient, & la terre qui leur oste toute mauuaise humeur, puis les laisser non plus de deux iours dans la cuue, en laquelle dés le lendemain seront foulez esgalement, & auec tel soin que peu de grains restent entiers en la grappe. Vray est que les fouleurs ne doiuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez & le corps bien net, mesme ceints, & vestus de quelque chemise, afin que leur sueur ne fasse dommage au vin, & qu'ils n'y mangent. *Office des vendangeurs.* *Fouleurs de vins.*

On lairra les raisins foulez boüillir & cuuer par l'espace de vingt-quatre heures, plus ou moins, selon que l'on voudra estre le vin : car le plus cuué est plus gros, vermeil & puissant : le moins cuué plus subtil & delicat. Mesmes si tu veux auoir vn vin fort & puissant, te faudra couurir la cuue de quelques couuertures, afin que sa vapeur ne s'exhale, & sa vertu ne s'espande. *Tēps pour faire cuuer les vins.*

Le marc des grappes foulées, où il y aura encore quelque substance & liqueur de vin, sera porté au pressoir pour y estre exprimé, où il endurera trois, voire quatre coupes : vray est que d'autant moins sera-il gracieux, à raison dequoy pourras mettre à part le vin de mere-goutte d'auec celuy qui aura enduré la coupe du pressoir. Quoy qu'il en soit, les tonneaux où sera receu & coulé le moust, ne seront du tout remplis : mais auront quelque espace pour laisser boüillir le moust, & ietter son escume à son aise : vray est qu'il faudra remplir tous les iours & ce iusques à tant que l'on voye le vin auoir ietté son escume : & alors ne le faudra encore bondonner ; mais plustost mettre vne pierre ou bondon de foin sur le trou du couloir ; & quand on cognoistra que le vin sera du tout appaisé alors on pourra bondonner les muids. Faudra que les tonneaux durant ce temps soient ou en plein air, ou en vne grange bien aërée : car il ne les faut conduire en la caue auant que le moust ait du tout ietté sa fureur : & cependant ne faudra remplir le vin nouuellement entonné & refroidy de vin chaud & boüillant, car fust-il blanc ou clairet, cela le feroit gras. *Tonneaux pour receuoir le vin.* *Les tonneaux mis en la caue.*

Apres que le vin sera rassis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra aualler en la caue, qui doit estre au regard de Septentrion, pauée de sablon ou de terre seiche, & separée de toutes mauuaises senteurs, estables à cheuaux, latrines, bains, lieux marescageux ; & n'aura rien d'enfermé qui soit de mauuaise odeur, comme fromage, aulx, huiles, cuirs : car il n'y a rien plus suiet à contagion que le vin, principalement nouueau. *Quelle doit estre la caue.* *Vin suiet à contagion.*

Les tonneaux y feront tellement arrengez qu'ils ne toucheront l'vn à l'autre, mais auront quelque interuale, pour eftre plus aisément vifitez toute l'année Les tonneaux pour euiter le vice de l'efuent qui aduient au vin, auront le trou du couloir fort bié eftouppé auec fablon,& ne feront remuez ny touchez aucunement que le temps propre à boire le vin ne foit venu. Si d'auanture le bon mefnager incontinent ou peu de temps apres vendanges faites, ne veut vendre quelque partie de fon vin, felon la commodité qui fe peut à luy prefenter. *Transuaser le vin.* Toutesfois ie trouue que les anciens pour vn vin plus pur net & fubtil,dés que le mouft auoit ietté fon efcume & ceffé de boüillir,ils tranfuafoient le vin, c'eft à dire, changoient de tonneau en autre, ayant cette opinion que le vin feparé de fa lie fait en hyuer vne mere plus fubtile & deliée, & eft de meilleure garde, & beaucoup mieux fe clarifie au Printemps que fur fa premiere lie, mefmes que quand le vin demeure longuement auec fa premiere lie qui eft craffe & auftere, perd facilement fa faueur naturelle, & en acquiert vne auftere & mal plaifante, auec fubftance craffe & efpaiffe. *Temps de transuaser le vin. Hesiode.* Ils obferuoient d'auantage le temps & l'influences des Aftres:car iamais ils ne changeoient le vin du tonneau en vn autre, que le vent de Septentrion ne foufflaft,que la Lune ne fuft en croiffans, ou fous terre:que les rofes ne iettaffent leurs premieres fleurs,& la vigne fes bourgeons. Et fuyuant telle couftume, Hefiode confeille qu'à changer le vin des vaiffeaux, faut feparer le vin qui eft au deffus du tonneau,& celuy qui eft proche de la lie, d'auec celuy qui eft au milieu, parce que celuy qui eft pres la bouche du tonneau, eft plus euaporé, comme plus proche de l'air ; & celuy qui eft au fond fe gafte facilement, comme eftant pres de la lie : mais celuy qui eft au milieu eft plus durable & plus conuenable pour le nourriffement. *Le vin qui est au milieu du tonneau est le meilleur.* Telle couftume des anciens n'eft pour ce iourd'huy obferuée,principalement en ces regions Galliques,parquoy ne parlons aucunement de cette tranfuafation de vin.

Du temps de percer les tonneaux & gouster le vin, & comme on le tirera sans donner vent.

CHAP. XV.

Temps de percer les vins selon les anciens. Comment il faut percer les vins. Gouster le vin. En quel temps & comment il faut gouster le vin.

LEs anciens attribuoient tant aux Aftres que iamais ne perçoient les tonneaux,fuft pour boire ou pour goufter le vin, au leuer du Soleil ou de la Lune,ayãs cette opinion, qu'ẽ ce tẽps le vin s'efmeut,&par ainfi qu'il ne le faut aucunement manier. Nous ny regardons pas de fi pres : mais nous perçons les tonneaux toutes & quantesfois que la neceffité ou commodité le riquiert ; toutesfois à les percer faut auoir cefte prudence que le moins qu'il fera poffible le vin prenne vent & dés que l'on en aura tiré tant foit peu, faut incontinent remplir le vaiffeau pour crainte de l'efuent. Quant à goufter le vin,foit pour vendre ou boire, foit pour fçauoir s'il y en a aucun qui foit en danger d'eftre tourné. Aucuns confeillent qu'il eft bon de l'effayer au temps que le vent de Bize vente, parce qu'il eft plus pur & plus net en ce temps qu'en autre ; les autres quand le vent de Midy fouffle,parce que ce vent efmeut grandement le vin, & le monftre tel qu'il eft. Quoy qu'en foit,il ne faut goufter le vin à ieun, car auant que manger on trouue le gouft du vin hebeté & ftupide, ny apres auoir beu d'autre

vin, ny apres le ventre plein. D'auátage l'essayeur du vin ne doit auoir rien mangé d'aigre, de salé, d'amer, n'aucune chose qui puisse changer le goust, mais doit auoir mangé bien petit, sans qu'il soit encore digeré.

Quand nostre mesnager voudra mettre son vin en perce, & qu'il le voudra tirer peu à peu pour sa boitte & aisément sans luy donner vent, faudra qu'il perce le dessus du tonneau auec le foret, & qu'il mette dedans le trou vn tuyau de plume ouuert des deux costez, & long de deux ou trois pointes de doigt. Et que dessus le bout d'enhaut du tuyau qui sera hors il mette du cotton, puis couure ledit cotton d'vne demie coquille de noix, & par dessus de la cendre ou chaux moüillée: cela fait qu'il mette la fontaine au tonneau, par ce moyen il tirera son vin aisément, & iusques à la lie sans luy donner vent. *Donner vents au vin.*

Quelques petites singularitez touchant le vin. CHAP. XVI.

AV cas que la vendange se trouue petite, & que le sieur de la Maison Rustique, pour espargne, desire faire du vinet, duquel il se vueille passer en lieu de meilleur & plus fort vin, il le fera ainsi en façon de rappé. Au temps de la vendange, il fera esgrumer bonne quantité de raisins, pinots & sarminiens qui soient bien meurs & ayans l'escorce dure, & de ces grumes seules & entieres sans estre creuées, fera remplir à peu pres vn muy qu'il fera defoncer par l'vn des bouts, puis le fera refoncer & le mettre sur le chantier, & fera entonner dedans par le bondon quatre sextiers de bon vin vieil & puissant. Cela fait, il fera bouillir de l'eau, de laquelle chaude il acheuera d'emplir son muy, qu'il lairra iusques à ce que son vinet soit du tout refroidy (qui est quelquesfois tost, quelquesfois tard, selon que l'ánée est chaude & froide) lors il pourra y faire mettre la fontaine, broche ou canelle pour commencer d'en boire. Et toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant d'eau froide qu'il en tirera de vinet, & tiendra tousiours son vaisseau plein. Par ce moyen ledit vinet luy passera vne bõne partie de l'année en vne mesme force de vin. Et quand ledit vinet commencera à s'affoiblir par trop, il en tirera deux sextiers, & remettra au lieu autát de bon vin vieil. Et pour en boire continuera, si bon luy semble, a y mettre de l'eau, comme auparauant, sinon qu'il le trouuast trop foible, pour y remettre du vin, il fera boire à ses ouuriers en le remplissant tousiours d'eau comme dessus. La couleur dudit vinet est fort belle. *La maniere de faire vinet.*

Pour faire que le moust ne se respande point par dessus en boüillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par où le moust sort, vn chappelet de poliot, ou de calaminthe, ou d'origan, ou tu oindras les bords d'iceluy trou par dedans auec lait ou formage de vache, ou ietteras dedans le tonneau vn petit morceau de formage, car il retiendra par dedans la grande chaleur du moust. *Comme le moust s'espandra en bouillant.*

Pour faire que le moust pourra estre bien tost espurgé, faut mettre dans soixante sextiers de moust demy sextier de vinaigre, & dans trois iours le moust sera purifié. *Comme le moust se purgera.*

Si tu veux auoir moust toute l'année, faut prendre le moust qui distille par luy mesme des raisins, auant qu'ils soient foulez, & le mettre le iour mesme dans vn tonneau poissé dedans & dehors, en sorte que le vaisseau soit à demy plein, & fort bien estouppé de plastre par dessus, ainsi le moust demeurera longuement en sa douceur: & encore plus longuement se gardera si vous mettez le tonneau dans vn puits ou vn fleuue, bien fermé & enclos d'vne petite peau, & *Pour auoir moust toute l'année.*

le laissez là trente iours: car d'autant qu'il n'aura point boüilly, il sera tousiours doux, & se gardera par la chaleur de la poix, ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucement, sans les estreindre fort, & le moust qui en sortira durable. Les autres mettent les tonneaux dans du sablon moitte, aucuns poissent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dehors de l'eau seulement: & les autres les couurent de marc, puis y amoncellent par dessus du sablon moitte.

Sçauoir s'il y a de l'eau au vin.

Pour cognoistre s'il y a de l'eau au moust ou vin, prends ionc deseiché, & le iette dans le vin, il attire à soy l'eau, s'il y en a, ou prends poires cruës & sauuages, & les couppe par le milieu & nettoye, ou si tu veux prends des meures & les iette au vin, si elles nagent dessus, le vin est pur: mais si elles vont en bas il y a de l'eau. Aucuns frotent d'huile vne câne, ou du bois, ou du papier, ou du foin, ou quelqu'autre buschette ou paille de foërre, laquelle ils essuyent, & les mettent dans le vin, apres le retirent, & de là prennent cognoissance: car si le vin a de l'eau, les gouttes s'assembleront à l'huile. Les autres iettent dans le vin chaux viue, & s'il y a de l'eau de chaux se dissoudra, si le vin est pur il conglutira la chaux. Aucuns versent le vin dans vne poësle où il y a de l'huile boüillante, & s'il y a de l'eau il fera grand bruit & boüillonnera: autres iettent vn œuf au vin, si l'œuf descend il y a de l'eau, s'il ne descend il n'y en a point.

Comme il faut corriger l'humidité du vin.

Si l'année est pluuieuse, & qu'il n'aduienne que les raisins estans encores en la vigne soient moüillez, ou s'il aduient qu'apres vendanges pluye chée impetueusement, tellement que les raisins soient plus arrousez qu'il n'en est besoin, nous les foulerons necessairement. Et si vous cognoissez que le moust qui sortira de telle vendange soit de peu de force (ce que vous pourrez sçauoir en le goustant apres que le vin sera mis dans des tonneaux, à la premiere fois qu'il boüillira) il le faut incontinent changer en vn autre vaisseau: car toute l'aquosité qui sera en luy demeurera au fond; & pource que le vin demeurera encore chargé, vous mettrez en soixante sextiers de vin trois demy sextiers de sel. Les autres font boüillir le vin sur le feu, tant que la cinquiéme partie en soit consommée, & quatre ans apres ils en vsent.

Pour corriger le moust qui commence à s'aigrir.

S'il aduient que le moust ainsi preparé qu'auons cy deuant descrit, apres auoir duré assez longuement commencé à s'aigrir; pour obuier à ce, faut y mettre tremper deux demy sextiers de raisins boüillis, iusques à ce qu'ils soient enflez, puis les espraindre & ietter dans la huictiéme partie du moust, ou faites couler le moust parmy le sablon de la riuiere.

Pour faire moust bien tost rassis.

Si voulez que le moust dans vingt quatre heures soit rassis sans boüillir, pour en vser incontinent, emplissez au tonneau de petits coipeaux de bois de sayette, que les Champenois appellent buschettes: sur ces coipeaux iettez vostre moust, & dans lesdites vingt quatre heures aurez du vin rassis, sans auoir ietté aucune escume. Les Champenois, principalement les Citoyens de la ville de Troye, vsent de cette recepte, non seulement pour auoir bien tost du vin rassis, mais aussi pour faire rappez.

Pour separer l'eau du vin.

S'il aduient que le vin ait de l'eau, & que l'ayons cogneu par les moyens qu'auons n'agueres descrit pour separer l'eau, faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu, puis estoupper la bouche du tonneau d'vne esponge imbibée d'huile, & tourner la bouche contre terre: car l'eau sortira seulement, ou bien faites faire vn vase de bois de lierre & y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent & le vin demeurera pur.

Vous ferez du vin odorant & doux en ceste sorte : Prenez vn peu de graine de meurtre, seichez & pilez-la, & la mettez dans vn petit baril de vin, & le laissez dix iours, & apres l'ouurez & en vsez : vous ferez le semblable, si prenez la fleur du raisin (celle principalement qui est des vignes arbustines) au temps que les raisins fleurissent, & la iettez dans le tonneau, les fueilles de pin & de cypres frottees contre les bords tonneau, & mises parmy le vin, font le vin fort odorant, ou pour le plus facile, faut prendre vne orenge, ou vn citron qui ne soit pas trop gros, & le larder ou piquer cloux de giroffle, iusques à tant qu'il ne touche point au vin, & bien estoupper le tonneau, ou bien faites tremper quelque temps dans eau de vie les simples & matieres, desquelles voulez que le vin ait l'odeur, passez & coulez eau de vie, puis la iettez dans le tonneau au vin. *Pour faire vin odorant.*

Pour faire du vin blanc vin noir ; & au contraire, du vin noir vin blanc : Prenez sel commun huit drachmes, & les mettez en dix demy sextiers de vin noir, ou bien versez en du vin noir du lait clair, auec cendres de sarment de vigne blanche & le tournez bien l'espace de quarante iours, puis laissez-le reposer, & il deuiendra vin blanc. Au contraire le vin blanc deuiendra noir si mettez en iceluy des cendres de sarment de vigne noire, ou si iettez dedans le vin blanc poudre de miel cuit à consistance de pierre, & redigé en poudre, & le changez de vaisseau en vaisseau pour le mesler, vous ferez cela plus facilement si vous iettez dedans le vin blanc les racines seiches ou vertus de toutes sortes d'ozeilles. *Pour faire vin blanc noir & de noir blanc*

Pour faire vin clairet, battez trois blancs d'œufs en vn plat, tant que l'escume vienne, & y adioustez du sel blanc, & autant de vin, battez le tout ensemble derechef, iusques à ce qu'il deuienne fort blanc, apres remplissez le plat de vin: & le tout mettez dans le tonneau de vin & le gardez. *Pour faire vin clairet.*

Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si desseichez racines de guimaulues & en faites rasure, que ietterez dans le vin, lequel apres faudra tourner & mesler soigneusement. *Vin portant beaucoup d'eau.*

Le vin n'aura point de fleur, si vous mettez au vin fleur de raisin cueillie & seichée, ou de la farine de vesse, & quand la fleur & farine seront descenduës au fond, remuez le vin en vn autre tonneau. *Vin n'ayant point de fleur.*

Vous ferez vin cuit, si faites boüillir du moust bon, amoureux & fort doux, iusques à ce que la tierce partie en soit consommée, & iceluy refroidy, le faut mettre dans des vaisseaux pour l'vsage: *Vin cuit.*

Pour faire vin doux qui dure toute l'année, faudra cueillir les raisins entiers & par trois iours les laisser estendus au Soleil, au quatriéme iour sur le midy les fouler. Le vin doux, c'est à dire, la mere-goutte, qui coulera dans la cuuette auant qu'on pressure le marc, doit estre osté & mis à part, & le doit-on faire boüillir: & apres auoir boüilli, en dix-neuf quartes y mettre vne once d'Iris, ou flambe bien pilée, & couler ce vin sans sa lie: ce faisant il sera doux, ferme, & sain au corps. *Vin doux pour toute l'année.*

Pour faire du vin semblable au vin Grec, tu cueilliras és vignes hastiues des raisins bien meurs, & par trois iours les laisseras seichez au Soleil, au quatriéme les fouleras au pied, & mettras dans le vaisseau le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de faire bien purger de son ordure & lie alors qu'il boüillira. Et le cinquiéme iour que le vin sera purgé, tu mettras deux liures de sel recuit & sallé ou *Vin Grec.*

battu bien menu, ou pour le moins vne liure en dixhuit quartes & demie de vin.

Bonne despence.

Pour faire vn vin fort excellent, d'vn qui est debile & foible: Prenez vne poignée de fueilles de toute bonne, vne poignée de la graine de fenoüil & d'ache, & les versez dedans le tonneau.

Pour faire bonne despence, il faut aduiser combien montera la dixiéme partie du vin qu'on aura tiré en vn iour, & ietter autant d'eau douce par dessus le marc, duquel on aura tiré ce vin, auec ce on meslera de l'escume du vin boüilli ou cuit, & de la lie qui sera dans la cuuette, qu'on laissera tremper vne nuict: le iour suiuant faudra fouler le tout auec les pieds, & puis les pressurer: apres mettre ce qui en sortira en deux tonneaux, & quand ce vin aura boüilli les boucher.

Pour faire reposer vins troubles.

Pour faire reposer les vins troublez & pleins de lie, versez à soixante sextiers de vin vn demy sextier de lie d'huile cuitte, iusques à ce que la tierce partie soit perduë: & les vins se reposent incontinent, reuiennent en leur premier estat, ou pour le mieux & plus facile, iettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œufs, & les remouuez diligemment auec vn baston.

Force du vin ostée.

Vous osterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du ius de choux, lesquels auparauant aurez maschez, & en aurez tiré le ius.

Boire beaucoup de vin & ne s'enyurer point.

Pour boire grande quantité de vin, & ne s'enyurer point: faut manger du poulmon de chéure rosti: ou autrement, mangez cinq ou sept amãdes ameres à ieun, ou autrement, mangez des choux cruds auant que de boire, & ne vous enyurerez point.

L'on dit qu'vn grand beuueur ne s'enyurera iamais, s'il est couronné de petits rameaux d'yue muscade, ou si à la premiere fois qu'il boira, il dit ce vers d'Homere, *Iupiter bis alta sonuit clementer ab Ida*, c'est à dire, de ce haut mont d'Ida Iupiter fit sa voix doucement resonner.

Hayr le vin.

Pour faire hayr le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui degoutte des sarmens apres qu'ils sont couppez, & le mettre dans le verre de l'yurongne quand il voudra boire, qu'il n'en sçache rien, & il perdra toute la volonté de boire vin, ou bien luy faire boire auec vin blanc, des fleurs de seigle, cueillies alors que le seigle fleurit: ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes viues, mettez-les tremper en vin iusques à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce vin aux yurongnes, ou bien prenez vne grenoüille verte, que l'on trouue coustumierement és fontaines, & la faite mourir dans le vin: Autrement obseruez diligemment où le chat-huant fait sa retraite, afin que puissiez recouurer vn de ses œufs, fricassez-les, & en donnez à manger au galand.

Yurongnes sobres.

Pour faire que les yurongnes deuiendront sobres, leur faut faire manger des choux & confitures faites de miel, ou bien boire vinaigre à grands traicts.

Que le vin ne deuienne fort.

Pour faire que le vin ne deuienne pas fort, prend vne piece de lard salé, & l'attache au pertuis par où on entonne le vin auec gros fil, tant qu'il puisse soustenir le lard, & fais que le lard touche seulement la superficie du vin. Et ce faissant le vin ne pourra deuenir fort, à cause de la graisse & du sel, qui empeschent la separation & attenuation qui baillent la force au vin.

Faire vin vieil de vin nouueau.

Pour faire qu'incontinent le vin nouueau soit vieil: Prenez amandes ameres, melilot, de chacun vne once, regalisse trois onces, fleurs de lauande autant, aloës hepatique deux onces, pilez le tout & le liez ensemble en vn linge, & le mettez dans le vin.

L'on cognoistra le vin estre de garde ou non, en ses sortes : Quand le vin sera entonné, quelque temps apres le faut transmuer en vn autre vaisseau, & laisser la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien estoupper de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lie ne se change point & acquiert quelque mauuaise senteur, ou engendre moucherons : ou autres bestioles sauuages, si l'on voit que rien de cela ny suruient, ne faut auoir crainte que le vin se tourne : si autrement, on pourra estre asseuré de la corruption du vin : les autres mettent iusques au fond du tonneau vn canal ou tuyau de suzeau ou autre semblable bois qui se peut cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen sont asseurez de l'odeur & senteur de la lie, & selon la qualité d'icelle, donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font presages par les couuercles des tonneaux, ausquels s'ils cognoissent vne saueur vineuse, font coniecture de la bonté du vin, si vne saueur aqueuse, ne font grand cas de tel vin : les autres font experience par la saueur du vin, lequel s'ils trouuent aspre du commencement, esperent bien de sa bonté; si mol, au contraire: si quand on met le moust és tonneaux il est gras & glueux, c'est signe de bonté: s'il est sans aucune force, il se tournera facilement. *Le vin de garde.*

Pour garder le vin en tout temps, iettez poudre d'alun de roche, subtilement puluerisé dans le tonneau, auquel aurez entonné le vin nouueau, ou poudre de sel subtilement puluerisé, ou de grauois & petits cailloux pris en quelque torrent, ou eau de vie, ou pendez dedans le tonneau par le bondon vne phiole pleine de vif argent bien estouppée de toutes parts, & la descendez de peu à peu au pris que le vin descendra, si que la phiole soit tousiours plongée dedans le vin, ou versez huile commune. *Garder vin.*

Discours d'aucuns Vins qui seruent à l'vsage de medecine.

CHAP. XVII.



Omme auons dit au second liure que la fermiere soigneuse doit semer & planter en quelque couche de son iardin porager aucunes herbes medecinales: aussi ne sera mauuais que tous les ans, le fermier ou la fermiere au temps des vendanges fasse & compose des vins pour les necessitez des maladies qui peuuent suruenir à leurs gens, parquoy afin que n'oublions rien qui puisse suruenir à l'entretien de nostre Maison Rustique, n'auons voulu obmettre la forme de composer tels vins, desquels toutesfois la fermiere ne doit vser ny conseiller d'vser indifferemment & sans raison : car où il y a fiéure n'est bon d'en vser, ny mesme auant quarante iours apres qu'ils seront faits. Faut tenir leurs tonneaux tousiours bien couuerts, autrement ils s'aigriront, ou s'esuenteront facilement, & apres que l'on aura cogneu au goust que le vin aura retenu la saueur & odeur des choses infusées, sera bon d'oster les matieres du tonneau. *Faire des vins medecinaux.*

Pour faire vin de roses, Prenez roses seches de montagne, anis & miel, esgale partie, bien peu de saffran, liez les ensemble, & mettez dans le vin : ce vin est fort bon pour la debilitation d'estomach, & pour les pleuretiques. *Vin de rose.*

Pour faire vin d'absinthe : Prenez absinthe pontique, ou au defaut d'iceluy, *Vin d'absinthe.*

absinthe vulgaire, principalement celuy qui a petite tige & courtes fueilles, enuiron huit drachmes, pilez-les & les liez en vn linge qui ne soit pas trop tissu, & les iettez dans le tonneau, puis apres versez du moust par dessus, en telle proportion qu'il y ait vne once d'absinthe pour six sextiers de moust, iusques à ce que le vaisseau soit plein, & y laissez vne esuentoise, afin qu'il ne renuerse en boüillant. L'vsage de vin est bon pour la douleur d'estomach & de foye, & pour faire mourir les vers qui sont aux intestins.

Vin de marrube, Pour faire vin de marrube pour la toux, durant les vendanges faut cueillir des bouts & caules tendres de marrube, principalement és lieux qui sont maigres & non labourez, puis les faire seicher au Soleil, & les mettre par bottes, & les lier d'vn lien de ionc, & les descendre dans le vaisseau, en soixante & quinze quartes de moust faut mettre huit liures de marrube pour boüillir auec, puis on tirera le marrube, & bouchera l'on le vin diligemment.

Vin d'anis d'anet, de poires, de laurier, de cabaret, de sauge. Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'vrine: le vin de poires contre le flux de ventre: le vin de laurier contre douleur de ventre & tranchées: le vin de cabaret contre la iaunisse, hydropisie & fiéure tierce: le vin de sauge contre douleurs & fouleures de nerfs, sont faits de mesme façon que le vin d'absinthe.

Vin de thim. Pour faire vin de thim, faut cueillir le thim quand il fleurit, & le seicher, puis le piler, & en mettre iusques à deux boisseaux dans vn tonneau en soixante sextiers de vin blanc.

De betoine. Pour faire vin de betoine: Prenez betoine, fueilles & semence enuiron vne liure: mettez-les en quarante pintes de vin, puis sept mois apres changez le vin de vaisseau.

D'hyssope. Pour faire vin d'hyssope: Prenez fueilles d'hyssope bien pilées, enfermez les dans vn linge assez delié, & les iettez en quarante pintes de moust: ce vin est bon contre les affections de poulmons, vieille toux, & souspirs.

Vin de grenades. *Vin de cormes, coins, & de meurte.* Vin de grenades est fait de grenades qui ne soient gueres meures, bien cassées & mises dans vn tonneau en six sextiers de gros vin noir, pour en vser contre le flux de ventre: à mesme vsage sert le vin fait de cormes, de meurte, & de coings. Plus ample traitté de la composition des vins tu pourras voir au cinquiéme liure de Dioscoride.

Des vices & accidens qui suruiennent au vin. CHAP. XVIII.

Comme il faut gouuerner les vins en la caue.



LE vin n'est exempt de dommage & inconuenient non plus que toutes autres choses qui sont contenuës sous le tect du Ciel, parquoy pour obuier à tous inconueniens qui suruiénent au vin, faut diligément & souuent visiter les tonneaux: toutesfois depuis le téps qu'on aura couuert & bouché les vaisseaux iusques à l'equinoxe du nouueau temps, il suffira traicter & remplir son vin en trente six iours vne fois apres ce temps là deux: & si le vin commence à fleurir plus souuent, afin que la fleur ne descende au fond & gaste le goust. Plus grande sera la chaleur, & plus souuét faudra visiter, & en remplissant entretenir le vin, le rafraischir & luy donner vent: car tant qu'il sera froid il demeurera en son entier.

Contre l'aigreur. Si le vin commence à s'aigrir, faut mettre au fond du tonneau vn pot plein d'eau qui soit bien estouppé, puis estoupper aussi le tonneau mesme, en y lais-

ſant vne petite ventouſe : au troiſiéme iour faut retirer le pot, l'eau duquel on trouuera puante,& le vin ſain & net.

Les vins ſe tournent principalement enuiron la ſainctBarnabé au ſolſtice eſtiual, quand la vigne fleurit, quelque temps auant les iours caniculaires, par grands changemens de chaleurs & froidures, & generalement quand le vent de Midy ſouffle,ſoit en Eſté ou Hyuer, en temps de grandes pluyes, de grands vents,mouuement de terre,ou de fort tonnerre,& quand les vignes ou les roſes commencent à fleurir.Pour les garder de tourner,quand ils bouillent faut mettre dedans ſel cuit,ou bien graine d'ache,auec ſon d'orge, & fueilles de laurier, ou cendres de ſarment de vigne,auec ſemence de fenoüil pilée.Les autres donnent tels remedes:Prenez racine d'armoiſe,& de l'herbe nommée cinq fueilles, faites en poudre:& quand le vin aura boüilli,mettez en dedans,& il ne tournera point.Auſſi ſi vous mettez les tonneaux en caues voûtée,ou ſi vous mettez vne lame de fer, on de caillou, ou leuain fait de paſte de ſeigle, au couuercle des tonneaux,gardent le vin de tout dommage qui peut aduenir par le tonnerre, ou par la foudre. *En quel temps le vin ſe tourne principalement.*

Les amendes douces iettées dans le vin noir,le gardent de tourner:cendres du bois de cheſne miſe au vin,font le ſemblable.La farine de la veſſe blanche garde le vin de ſe tourner,& l'entretien en ſon integrité:l'alun mis en pieces fait le meſme.Item le ſouffre,la chaux, le ſable, & le plaſtre.

S'il aduient que le vin ſoit tourné, faut ietter dans le tonneau aſſez bonne quãtité de poyure battu,& pour le meilleur le chãger de vaiſſeau. Prenez quelques blancs d'œufs,leſquels apres qu'aurez longuement & bien fort battu & eſcumé, iettez-les dedans le tonneau & le remouuez, ou bien prenez douze noyaux de noix fort vieils,enfilez-les,& les faites cuire ſous les cendres eſtans encores tous chauds, pendez-les au tonneau dedans le vin, & les y laiſſez ſi long temps que voyez le vin auoir reprins ſa couleur accouſtumée. *Contre le vin tourné.*

Si le vin eſt trouble,il ſera bien toſt clarifié auec le noyau de pomme de pin, ou de peſches,ou auec aubins d'œufs,& vn peu de ſel.Autrement,prenez demie liure d'alun de roche, & autant de ſuccre, faites en poudre fort menuë & la iettez au tonneau. *Pour vin trouble.*

S'il te ſemble que le vin ſe vueille gaſter, vſe de ce moyen:Si le vin eſt clairet, prends le moyeu d'vn œuf: & s'il eſt blanc, prends ſeulement le blanc de l'œuf, adiouſte trois onces de pierres viues,prinſes d'vn fleuue,qui coure fort:mets les en poudre auec deux onces de ſel pulueriſé bien menu,& meſle tout enſemble, puis mets le vin en vn autre vaiſſeau net,qui n'ait aucune odeur : cela fait, iette dedans toute celle compoſition, & la meſle auec le vin cinq ou ſix fois le iour, iuſques au bout de trois ou quatre iours. Notte qu'il faut faire cette prouiſion auant que le vin ſoit du tout pourry : car s'il eſtoit entierement corrompu, ta mixtion ne ſeruiroit de rien, & ſeroit temps perdu. *Contre le vin qui ſe commence à gaſter.*

Pour remettre en ſon entier le vin qui eſt gras, moiſi & eſuenté : iettez dedans le tonneau laict de vache quelque peu ſalé. Aucuns y iettent de l'alun, chaux & ſouffre:mais au grand dommage des beuueurs,ſeroit de meilleur y mettre grains de geneure,& racines d'iris.

Si le vin tient de l'eſuent, pour le luy faire perdre, faites faire deux ou trois trous au vaiſſeau,puis le remettez ſur ſon chantier & le rempliſſez. *Pour le vin moiſi.*

Pour oſter l'odeur de moiſi au vin,prends des neſfles bien meures ſur la paille

& les ouure en quatre parties, lie-les auec vn filet, & les attache au bondon du tonneau, si qu'elles soient toutes couuertes du vin, laisse-les ainsi demeurer vn mois, puis les oste, par ce moyen tu osteras aussi la mauuaise odeur du vin, ou bien prend semence de laurier, fay la boüillir en vin, puis iette-là dedans le tonneau. Autrement, fais vn sachet plein de sauge, & le mets dans le tonneau, sans toucher au vin. Le mesme remede sert quand le vin est aigre, si tu n'aimes mieux pour amender le vinaigre ietter dans le vaisseau graine de porreaux.

Contre aigreur de vin.

Pour empescher l'aigreur.

Huile d'oliue pour aigreur de vin.

Pour empescher que le vin ne s'aigrisse, faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien pleins & bien estouppez, tellement qu'ils ne respirent point, ou bien s'il aduient que l'on n'ait commodité de lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-temps tenir en perce le vin, pour le deffendre d'aigreur, faut pendre à vne cordelette vne grosse piece de lard bien enueloppée en toile de lin, & l'aualler par le bondon iusques au milieu du vin, & selon que le vin s'appetissera au traire, faudra aualler la piece de lard, en telle sorte qu'elle soit tousiours au milieu du vin : cependant le vaisseau doit estre tousiours couuert & bien estouppé : & d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir. Aucuns conseillent pour ce mesme effect, qu'il faut mettre dans le tonneau huile d'oliue, en telle sorte qu'elle couure seulement la superficie du vin : & quand le vin sera du tout tiré, l'on pourra facilement recueillir l'huile.

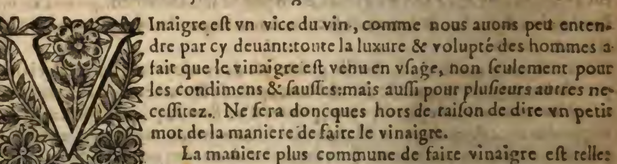
Pour le vin trop aqueux contre le venin ou bestes tombans dans le vin.

Pour oster l'aquosité & trop grande humidité du vin, faut mettre dans le tonneau fueilles de grenadier.

Si quelque beste est tombée dans le vin, & morte, comme vn serpent, vn rat, vne souris, afin qu'elle ne donne mauuais goust au vin, si tost qu'on aura trouué le corps mort, il le faut brusler, & ietter la cendre froide dans le vaisseau, auquel il estoit tombé, & le remuer auec vn baston de bois : les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou vn anneau de fer, & le venin s'en ira.

Maniere de faire du Vinaigre. CHAP. XIX.

Vinaigre vice du vin.



Vinaigre est vn vice du vin, comme nous auons peu entendre par cy deuant: toute la luxure & volupté des hommes a fait que le vinaigre est venu en vsage, non seulement pour les condimens & sausses: mais aussi pour plusieurs autres necessitez. Ne sera doncques hors de raison de dire vn petit mot de la maniere de faire le vinaigre.

La maniere plus commune de faire vinaigre est telle: L'on prend bon vin, lequel on met dans vn vaisseau iusques à la moitié, & laisse-on le vaisseau destouppé, mis en lieu chaud, comme en grenier ou sur les tuilles.

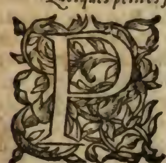
Qui voudra faire bien tost le vinaigre, faut ietter dedans le vin, sel, poyure, & leuain aigret, meslez ensemble: Encore pour le faire plus soudainemét, faut embraser vne pierre, ou tuile, ou acier, & le mettre tout chaud dans le vin, & que la bouche du tonneau soit tousiours descouuerte, ou que le vaisseau soit mis au Soleil trois ou quatre iours, & que l'on mette quelque peu de sel au vin, ou bien emplissez vn pot de terre neufue & à demy cuitte de bon vin, & l'estouppez tres-bien, puis le mettez en vne chaudiere pleine d'eau boüillie sur le feu, & que l'eau boüille longuement, il aigrira: ou bien mettez dans le vin vne racine de bette,

bette pilée, ou racine de raphane, ou de nefflles, cormes, cornes, meures, prunelles non encores meures, ou morceau de pain d'orge tout frais cuit, ou faut prendre des fleurs de cormier en la saison, les faire seicher au Soleil, ainsi que les roses dans vne bouteille, ou de verre, ou de terre noire, puis la remplir de vin pur, ou de vinaigre, & la remettre au chaud, ou à la cheminée, & en bref le vinaigre se fera fort & puissant, & si voulez le remettre en son entier, iettez-y vne racine de chou.

Racine de bette & de raphane, font vinaigre.

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin.

Quelques petites singularitez touchant le vinaigre. CHAP. XX.



Pour faire fort vinaigre, prend des cornoilles quand elles commencent à deuenir rouges, & des meures, qui croissent en ronciers, de celles qui croissent és châps à demy meures, fay les seicher, puis les mets en poudre, & auec vn peu de vinaigre fort, tu en feras des petites plottes, que tu seicheras au Soleil, puis prend du vin, & le fais chauffer: & quâd il sera chaud, mets-y dedans cette composition, & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Fort vinaigre.

Pour faire du vinaigre auec du vin gasté, prend du vin pourry, & le fay boüillir, & oste toute l'escume qu'il fait en boüillant, & le laisse demeurer au feu iusques à tant qu'il decroisse du tiers, puis le mets dans vn vaisseau où il y ait eu dedans du vinaigre, & y adiouste du cerfueil, & couure bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air, & en bref ce sera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre fait de vin gasté.

Pour faire vinaigre sec, lequel on peut porter où l'on veut, prend des cerises sauuages, quand elles commencent à meurir: (mais les cornoilles sont encores meilleures) des meures quand elles sont rouges, & grappes de verjus bien fort gros, gland sauuage, auant qu'il se meurisse: pile tout cela ensemble: puis prend du meilleur vinaigre que tu pourras trouuer, incorpore le tout ensemble, & redige par petits pains, que tu mettras seicher au Soleil: & quand tu voudras faire vinaigre, destrempe ces petits pains dedans du vin, & tu auras de bon vinaigre. Autrement, prend verjus de grain bien verd, & le pile en y adioustant du vinaigre, & en fay de la paste, de laquelle tu feras des petits pains que tu seicheras au Soleil, puis voulant auoir du vinaigre, destrempe ces pains dedans tel vin que tu verras estre suffisant, & tu auras vinaigre bien bon.

Vinaigre sec.

Pour faire vinaigre rosat, prend bon vinaigre blanc, & y mets roses rouges nouuelles ou seiches, les tenant au vaisseau par plusieurs iours, puis oste les roses, & les remets en vn autre vase, & les garde en lieux frais. De mesme façon tu prepareras vinaigre susat.

Vinaigre rosat.

Pour faire vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pesches molles & delicates, puis par dessus orge bruslé, & les laissez pourrir tout vn iour, apres coulez les & en vsez: ou bien prenez figues vieilles & orge bruslé, & le dedans des oranges, & mettez tout cela dans vn tonneau, & les tournez tres-bien & souuent; & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en vserez.

Vinaigre fait sans vin.

Pour faire vinaigre doux, prenez cinq sextiers de vinaigre fort, & auec autant de bon moust reserué, quand les raisins seront foulez, adioustez-y de la poix, & mettez le tout ensemble dans vn tonneau qu'estoupperez soigneusement: & apres qu'il aura reposé trente iours, vous en pourrez vser. Autrement, prenez vn muid de moust, & le meslez auec deux muids de vinaigre, faites les boüillir ensemble, tât que la tierce partie en soit côsommée. Aucuns aux deux muids de

Vinaigre doux.

mouſt,& au muid de vinaigre, adiouſtent trois muids d'eau douce, puis font le tout boüillir enſemble, tant que la tierce partie en ſoit conſumée.

Vinaigre puiſſant. Pour faire vinaigre fort & puiſſant, faites ſeicher du marc de raiſin l'eſpace de deux iours, puis le mettez dans du mouſt, y adiouſtant vn peu de verjus de grain, & ferez vn vinaigre fort, duquel vſerez ſept iours apres, ou autrement, mettez-y du pyrethre,& il ſera fort. D'auantage, ſi vous faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, & l'adiouſtez à ce que deſſus,& le mettez au Soleil huit iours, vous aurez vn vinaigre fort & plaiſant. Les racines du gramen,autrement dit chiendent,quād elles ſont vieilles,&les raiſins boüillis,& les fueilles de poirier ſauuage pilées, & la racine de la ronce, & le laict clair, & les charbons vifs du gland bruſlé, & les poix ciches cuits, & les tuiles chaudes, chacun par ſoy iettez dans le vinaigre, rendent iceluy fort.

Vinaigre poyuré. Le vinaigre poyuré ſe fait, ſi l'on iette dans du vinaigre, ou ſi l'on y pend du poyure entier enclos dans vn linge par l'eſpace de huit iours.

Eau en vinaigre. Vous cognoiſtrez s'il y a eau au vinaigre, ſi mettez en iceluy du nitre : & s'il s'enfle, comme s'il vouloit boüillir, dites qu'il y a de l'eau.

Pour faire vinaigre qui ſoit bon pour la digeſtion & pour la ſanté, prenez huit drachmes de ſquille,autrement dite oignon marin, vinaigre deux ſextiers, mettez le tout enſemble en vn tonneau, & y adiouſtez poyure, menthe, graine de geneure autant, puis en vſez par apres.

Vinaigre ſquillatique. Pour faire vinaigre ſquillatique, faut mettre dix ſquilles ſalées,& compoſtées en cinquante quatre quartes de mouſt doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'eſt bien aigre, deux fois autant, en vn pot tenant cinquante quatre quartes, & faire boüillir à la hauteur d'vne palme, c'eſt à dire, la quatre partie, ou ſi le vin eſt doux, on le peut faire boüillir iuſques au dechet du tiers: mais il faut que le vin ſoit de la mere-goutte, & clair. Autrement, mettez dans vn tonneau trente ſextiers de bon vinaigre &fort,dans lequel faire tremper par l'eſpace de douze iours le dedans d'vne ſquille blanche, qui aura eſté au Soleil trente iours : apres prenez le vinaigre, & le laiſſez repoſer là où vous voudrez pour en vſer par apres. *Dioſcoride.* Dioſcoride au 21. chapitre du liure quatriéme fait vne autre deſcription.

Faut noter qu'en toute ſorte de vinaigre pour luy garder *ſon aceroſité*, rien n'eſt plus expedient que de mettre dedans le tonneau *par le trou* vn baſton de ſaule rouge.

La maniere de faire Verjus. CHAP. XXI.

LA plus commune faço̅ de faire verjus en ce pays, eſt de cueillir les grappes vertes des raiſins de treilles,ou des raiſins no̅ encor meurs que l'on trouue aux vignes apres vendanges faites, puis les fouler &exprimer en preſſoir à la façon des raiſins meurs,puis apres mettez la liqueur, ou le jus de telles grappes en tonneaux & le ſalez incontinent apres qu'il aura ietté toute ſon eſcume par ebulition, comme le mouſt, *Verjus ſec.* Aux regions Septentrionales l'on fait auſſi verjus auecques le jus de pommes ſauuages, en y meſlant quelque peu de ſel. Aucuns font verjus ſec en telle maniere:Ils prennent grappes les plus vertes qu'ils peuuent,leſquelles ils expriment ſous le preſſoir,& en tirent du jus,lequel puis apres ils font boüillir & cuire en vaiſſeau d'airain, iuſques à tant qu'il ſoit eſpaiſſi & quaſi coagulé,le

seichent par apres au Soleil, & reseruent pour en vser : les autres ne le cuisent point, mais le font seicher au Soleil, iusques à l'espaisseur du miel.

Pour rendre le verjus plus verd & meilleur, & en empescher qu'il ne se tourne & chancisse, il faut dés le lendemain qu'il est entonné egrumer vne grappe ou deux de negrier, & en ietter dans le vaisseau par le pertuis & bondon les grumes entieres, puis le saler apres qu'il aura boüilly.

DISCOVRS PASSAGER SVR L'INVENTION, nature, facultez, difference & necessité du vin.

CHAP. XXII.



Insi qu'auons au liure precedent traitté assez amplement du pain & de ses differences, selon l'vsage auquel il est employé pour la nourriture du corps humain, maintenant apres la culture de la vigne & du fruict qui prouient de sa culture, qui est le vin: Ne sera trouué hors de raison si sommairement discourons quelle est la necessité, la nature, faculté & differences du vin, duquel nous faisons si grand cas en nostre breuuage accoustumé.

Necessité du boire.

Et pour entrer en propos, d'autant que la substance du corps, non seulement des hommes : mais aussi de toute sorte d'animaux reçoit par l'action assiduë de la chaleur vitale en iceluy vne dissipation & dissolution perpetuelle de soy. Nature soigneuse de son ouurage a donné & inseré à toute sorte d'animaux vn desir incroyable de manger & de boire, afin que ceste dissipation & iacture de substance fust reparée, & restaurée par l'adiection limitée du boire & manger; autrement la chaleur vitale destituée de sa pasture, soudain seroit esteinte. Or ceste substance du corps viuant est triple, vne spiritueuse, l'autre humide, la tierce solide. Toutes lesquelles trois substances possible pourroient estre reparées par vne nourriture solide, si l'aliment solide pouuoit facilement estre digeré & distribué par toute l'habitude, & masse vniuerselle du corps. Mais d'autant que pour sa dureté, solidité & crassitie il ne peut, a eu besoin d'estre accompagné de quelque breuuage fluide, qui luy seruist comme le vehicule, pour estre porté par tout le corps. Ioint que cette liqueur fluide à vne puissance sans comparaison plus grand' que l'aliment solide, pour empescher la continuë seicheresse des parties solides, & temperer toute chaleur qui pour cause legere les peut offencer à tous momens. Cette iacture & dissipation assiduë de cette triple substance, qui à la parfin suscite vieillesse premierement, puis la mort prouient du combat & discord des quatre Elemens, dont tout corps est composé, lesquels Elemens encores qu'ils s'apparoissent en iceluy estre vnis & ioints ensemble d'vne harmonie, amitié & paction inuiolable, ce neantmoins par haines secrettes & mutuelles dissentions de leurs qualitez contraires, se font tellement la guerre, que de peu à peu ils causent la ruine & dissolution entiere du corps qu'ils ont composé. Les Medecins outre cela recognoissent vne autre cause de cette dissipation, vieillesse & mort, laquelle est retardée par le boire & manger. C'est la chaleur naturelle, qui pour sa pasture l'humidité radicale inserée en la substance des parties solides, laquelle humidité tant plustost est

Necessité de boire.

hauie & consumée par la chaleur, tant plus courte est la vie du corps. Or cette humidité radicale, & la resolution continuë des esprits est reparée par l'affluence du boire & manger, dont la vie est renduë plus longue. Parquoy nature soigneuse de la conseruation & longue durée du corps des animaux: qui autrement pour les occasions susdites enuieilliroit & periroit en peu d'heures, n'a recours ailleurs qu'au boire & manger, qui sont les deux moyens pour soustenir & entretenir le plus qu'il est possible la vie des animaux. Laissons le manger, duquel aussi auons parlé au liure precedent, venons au boire.

Le boire commun de tous les animaux est l'eau.

Le boire commun de tous animaux est l'eau. Les histoires anciennes tesmoignent assez que l'eau à esté le premier beuuage des hommes vsité par le monde, & duquel long tẽps l'on s'est contenté pour appaiser la soif, mais depuis que les voluptez ont surpris & transporté les appetits des hommes, l'on a inuenté & mis en auant diuerses façons de breuuages. Par ainsi l'on a repudié l'eau comme insipide, au lieu de laquelle és pays & regions où la chaleur du Soleil pouuoit produire & conduire à pleine maturité le raisin, l'on a choisi le vin pour le breuuage plus excellent & agreable de tous. Comme és autres regions froides, & où la vigne ne pouuoit parcroistre, l'on à retenu l'eau, ou l'on a fait venir du vin d'ailleurs, ou l'on a preparé quelque boisson approchante aucunement au vin, qui par quelque delicatesse peut resiouyr le cœur & donner plaisir au goust. Donc aucuns au lieu d'eau ont commencé à vser de vin, autres de biere & de ceruoise; autres de cidres & poirez: plusieurs de l'vn & de l'autre; aucuns d'hydromel, ou d'eau succrée; autres d'autres boissons exprimées des fruicts ou decoctions de racines. Toute la Frãce, l'Italie, la Sicile, l'Espagne, & tous autres pays qui sont esloignez du Septẽtrion se plaisent au vin, sauf la nation Turquoise, laquelle ou incensée de la superstition de Mahomet, ou stimulée par l'ancienne coustume des Turcs, abhorre du tout le vin & vse d'hydromel. L'Angleterre, l'Escosse, la Dalmatie, la Pologne, la Salmatie, & autres pays Septentrionaux vsent en partie de vins amenez d'ailleurs, en partie de biere: de façon que de tant plus que les regions sont froides, d'autant plus sont adonnez au vin & à yurongnerie. Tesmoin en est non seulement l'Allemagne: mais aussi la Frisie, la Dalmatie, la Flandre, desquels pays les habitans, non seulement combattent à qui boira le mieux, & exalter iusques aux Cieux l'yurongnerie: mais aussi se mocquent de sobrieté, & contemnent de telle sorte les gens sobres & temperans, qu'ils les estiment du tout indignes de leur alliance & compagnie. Or encores que tant de sortes de boissons soient venuës en l'vsage au lieu de l'eau en plusieurs pays: si est ce que le vin me semble tenir le premier rang entre icelles, comme le plus plaisant, plus agreable, & plus excellent breuuage qui se puisse trouuer ny excogiter.

Qu'est-ce que vin.

Moust. Le suc donc du raisin, lequel ou descoulé du raisin assez meur, ou qui est exprimé auec les pieds, ou sous le pressoir, auant qu'il ait boüilly, est appellé moust: mais apres qu'il a boüilly & ietté toute son escume & fesse, est nommé propremẽt vin. Parquoy cette ebullition par laquelle enfin il est depuré & defequé de tous ses excremens, n'est vne putrefaction: mais plustost vn effet de la *Vin.* chaleur qui est naturelle, & comme engendrée & incerée en luy. Car d'autant que le suc nouueau du raisin contient en soy plusieurs excremens de diuerse nature, lesquels la chaleur naturelle d'iceluy ne peut sans grande peine, effort

& contention cuire & mitifier: en cette contention faut necessairement qu'il se fasse vne chaleur, ebullition & perturbation fort grande, à raison des efforts des deux chaleurs contraires: à sçauoir, de la chaleur naturelle qui cuit la matiere creuë du moust, & par mesme moyen separe les parties excrementeuses d'iceluy, d'autre costé de la chaleur estrangere qui est allumée & suscitée en la matiere cruë du moust, laquelle contrebat la chaleur naturelle, non point autrement qu'és crises salutaires des maladies aiguës, lors que la chaleur naturelle cuit la matiere creuë de la maladie, & tasche de separer les matieres vicieuses, plusieurs inquietudes, iactations, ardeurs: & autres molestes symptomes s'exaspetent, iusques au temps que la chaleur naturelle ayant acquis la victoire vienne à separer les humeurs loüables d'auec les excrementeuses, & pousse hors ce qui causoit la maladie. Ainsi se fait en l'ebullition du moust, en laquelle la chaleur estrangere est surmontée par la chaleur naturelle sans aucune putrefaction. Les matieres dissemblables sont separées d'auec les semblables, l'humeur inutile & excrementeux est consumé, les flatuositez sont dissipées: Bref, tout le suc vtile est tellement cuit & digeré, que celuy qui estoit auparauant crud, flatulent & de fort difficile coction, est rendu doux, benin, & fort conuenable à l'vsage des hommes, comme ayans du tout changez de naturel. Du moust est fait le vin cuit que les Latins appellent *Sapa*, quand le moust est cuit de telle sorte qu'il n'en demeure que la tierce partie, ou celuy que les Latins nomment *Defructum*, quand le moust est cuit iusques à la consomption de la moitié, en sorte qu'il soit venu à l'espesseur du miel. Quelquefois il se fait vn vin que les Latins appellent *Passum*, quand les raisins ont long temps enduré le chaud en la vigne. *Sapa.* *Defructum* *Passum.*

Les inuenteurs du vin.

Les Hebrieux & Lettres Sainctes, tesmoignent que Noé a esté le premier Autheur du vin. Nicander Colophonius dit en ses Carmes, que le vin est appellé en Grec *oynos*, d'vn personnage qui se nommoit Oenus, lequel premier exprima le moust du raisin dedans sa tasse. Autres escriuent que Icarus en fut le premier inuenteur, & que bien tost apres qu'il fut inuenté en fut puny, d'autant qu'il fut tué de ses vignerons enyurez. Dont Properce a dit. *Noé.* *Vin dont est dit Oenus.* *Icarus.*

Icare cecropiis meritò iugulate Colonis.

Atheneus dit, que la vigne fut premierement trouueée pres la montagne d'Æthna, qu'vn chien se pourmenant par là arracha vn rameau de terre, & que Oresteus fils de Deucalion qui regnoit en cette contrée fist replanter dans terre ce rameau, dont plusieurs reiettons de vignes sortirent, lesquels il appella Oenus, du nom du chien qui auoit arraché ce rameau de terre. Dont aussi les Grec anciens appelloient les vignes Oenas. Les Latins disent que la vigne est appellée *vitis quasi vita* que le vin restaure soudainement les esprits vitaux dissipez, & conforte, repare, augmente & fortifie la chaleur naturelle debilitée, qui est le principal instrument de vie: tellement que par l'vsage du vin il est rendu plus gaillard qu'auparauant à toutes les actions necessaire à la vie. Les anciens ne sont de mesme accord touchant la premiere source & inuention de la vigne, les vns & les autres ayans diuerses opinions. Quand à moy ie croy que la vigne a esté produite de terre comme les autres herbes & arbres dés le commencement du monde, & qu'elle apporte raisins de soy & sans aucune culture, tels que porte la vigne sauuage que nous appellons *là brusca*. Mais que les pre- *Oenæ.* *Vitis d'où est dite.*

miers peres n'ont si tost cogneu l'vsage & profit du vin. Car en l'Amerique Floride & pays nouuellement trouuez, il y a grand quantité de vignes qui y croissent luxurieusement & en affluence, sans art & aucune industrie des hommes: iaçoit que l'vsage du vin soit encor incogneu aux habitans de ce pays. Platon en son Cartile dit, que le vin est nommé en Grec *Oynos quasi Oionysis*, c'est à dire iugement, cogitation, existimation, parce qu'il remplist l'entendement de iugement & cogition, d'autant que par sa celerité il restaure les esprits, dont il fortifie non moins l'ame que le corps, ainsi que Mnesistheus à fort bien dit: Aucuns aussi disent que les Grecs l'appellent *Oynos*, quasi *Onysis*, c'est à dire, profit, vtilité, parce qu'il est infiniment vtile. Les Latins le nomment *Vinum à vi*, à raison de la violence qu'il fait à l'esprit, quand il est pris outre mesure. C'est aussi pourquoy les anciens Latins l'appelloient *Temetum*, parce que son vsage immoderé tient & corrompt la mente, c'est à dire, l'entendement. Nous definirons le vin, vn suc extraict & exprimé des raisins meurs, *depuré & defequé* contenu en vaisseaux capables à le receuoir, conuenable à la vie humaine: parquoy le moust ne doit estre encor appellé vin, parce qu'il n'est depuré, ny le verjus ne merite le nom du vin, parce qu'il est exprimé des raisins non encor meurs.

Vinum dont est dit.

Temetum.

Vin qu'est-ce.

La temperature du vin & du moust.

Le moust est d'vn temperament chaud au premier degré: mais le vin est chaud au second degré, voire iusques au troisiéme degré, s'il est vieil, il est sec aussi à proportion de sa chaleur. Vray est que selon les regions, le terroir, le naturel, les constitutions des années & autres differences qui changent beaucoup sa temperature, il est plus ou moins chaud. Les vins qu'Espagne, l'Italie, le Languedoc, la France, Narbonneuse, la Goscongne, & autres contrées chaudes portent, eschauffent & desseichent iusques à la fin du seconde, voire iusques au cõmencement du troisiéme degré, principalement en vne constitution d'année chaude & seiche, & quand ils sont d'aage mediocre. Mais ceux qui croissent au terroir de Paris, & autres pays qui approchent vers l'Occident ou le Septentrion, à grand peine sont-ils chauds iusques au cõmencement du second degré, voire en vne année chaude & seiche, quoy qu'ils soiét d'âge mediocre qui ne surpasse point la fin de la premiere année. Car quand les années sont froides & humide, de la plus grand part tous les vins croissent en ce pays verds & cruds, qui pour cette cause sont appellez vins verds, si debiles qu'à grand peine eschauffent-ils iusques au premier degré: & l'année expirée leur chaleur estant resoluë, ou ils deuiennent du tout aigres, ou ayans perdu leur odeur & saueur, ils deuiennent poussez & esuentez. Dont ce que les anciens ont escrit de la temperature & qualité des vins vieils, ne pourroit estre trouué vray és vins de ce terroir, auquel la plus part des vins François, dans trois ou six mois, ou tout au plus tard dans la fin de l'année atteignent leur parfaite bonté, au contraire de ceux qui naissent és pays chauds, lesquels sont plus chauds à la cinquiéme, sixiéme, voire dixiéme année. Si ainsi est, faut donc penser que les nerfs & autres sentimens du corps reçoiuent plus d'offenses des vins vieils qui naissent és pays chauds & secs, & que moins ils sont offensez des vins vieils qui croissent en ce terroir de France plus froid. En ce pays le vin nouueau, suffisamment esboüilli & defequé, comme il est plus plaisant au goust, aussi est-il plus chaud tout au contraire de celuy qui naist és pays chauds. Dioscoride escrit, que le

Les vins vieils plus chauds que les nouueaux.

Le vin nouueau plus chaud que le

vin vieil, d'autant qu'il eſt plus chaud, nuit beaucoup à ceux qui ſentent quelque imbecilité en quelque partie interieures: nous ne dirons pas le ſemblable de noſtre vin vieil, pluſtoſt de noſtre vin nouueau pour meſmes raiſons. Donc l'opinion de Dioſcoride, & de pluſieurs autres anciens Medecins touchant la chaleur & temperature des vins vieils, eſt receuable és vins qui naiſſent és regions plus chaudes, non pas de nos vins, leſquels s'ils ſont delicats, attendent le ſommet de leur bonté & perfection dans les ſix ou huictiéme mois, ou au plus tard à la fin de l'année, laquelle expirée ils aigriſſent, s'ils ſont genereux, ils ſont bons en perfection au commencement, ou quelque peu apres de la ſeconde année. La force & chaleur naturelle des vins delicats François ſe perd la premiere année expirée: celle des vins genereux ſe diminuë de peu à peu la ſeconde année paſſée. Les vins de Gaſcongne & d'Anjou, creus en temps chauds & ſecs, approchent fort de la nature & temperament des vins deſquels les anciens ont parlé, d'autant que la pluſpart d'iceux peuuent eſtre gardez iuſques à la troiſiéme année. Les vins d'Orleans ſont en leur bonté au ſecond an, laquelle leur demeure iuſques à la fin, mais ſi toſt qu'ils entrent en la troiſiéme année, ils commencent à perdre leur bonté. *vieil en ce pays.*

Si ainſi eſt, és regions chaudes, le meilleur eſt s'abſtenir des vins vieils que des vins nouueaux qui ne ſont encor aſſez depurez & defequez: car les vins vieils eſchauffent outre meſure: les vins nouueaux ils n'excitent chaleur aucune qui ſoit moleſte, ſi eſt-ce qu'ils ſont fort dommageables, à raiſon qu'ils ſe digerent fort difficilement, & engendrent pluſieurs obſtructions. Donc és regions plus chaudes l'on peut ſans aucun dommage de la ſanté boire des vins nouueaux, qui ſont de ſubſtance tenve & bien defequé, à raiſon qu'ils ont vne chaleur debile. Mais en ces regions plus froides & humides, l'on peut vſer tant des vins vieils qu'auſſi des nouueaux qui ſont de tenve ſubſtance, bien eboüillis & defequez: Toutesfois nos vins vieils, d'autant qu'à la longue ils perdent leur chaleur, d'autant qu'ils eſchauffent moins, & ne ſont ſi dangereux à la teſte que les nouueaux ou ceux qui ſont d'aage moyenne.

Mouſt. Le mouſt donc, d'autant qu'il eſt crud, flatulent & de difficile digeſtion, ſi d'auanture il ne ſubuertit l'eſtomach, & excite vn flux de ventre, il s'arreſte long temps en l'eſtomach, és hypocondres, leſquels il enfle & y engendre auſſi pluſieurs obſtructions obſtinées, ſuſcite pluſieurs ſonges faſcheux, & cauſes froides & longues maladies.

Vins nouueaux. Les vins nouueaux qui ne ſont encor bien cuits & fermentez, approchent fort de temperament & facultez du mouſt, leſquels tant s'en faut qu'eux-meſmes ſont de difficile digeſtion. Qui plus, ils ne paſſent pas facilement par les boyaux, ny par les veines, & ne prouoquent aucunement l'vrine, qui ſont les aides que l'on doit attendre des vins. D'auantage le plus ſouuent demeurent ſuſpendus au ventre, & s'aigriſſent facilement en l'eſtomach, ſi vous en beuuez quelque peu plus qu'il ne faut.

Mais le vin qui eſt aſſez cuit, & qui eſt depuré & defequé de tous les excremens, non ſeulement du mouſt: mais auſſi du vin nouueau, qui n'eſt point encor defequé; à toutes ſes vertus contraires aux vices & incommoditez que le mouſt & le vin nouueau apportent, parce qu'il eſt cuit, facilement & ſoudainement diſtribué; il abbaiſſe auſſi & fait dechoir les inflations, tenſions & tumeurs des hypocondres enflez de cruditez & flatuoſitez, deliure les obructions excitées *Les profits du vin.*

par l'amary de ces excremens, augmente les forces de tous les instrumens: fait passage à l'expurgation des excremens, prouoque les sueurs, & principalement les vrines, fait dormir & resiste aux venins froids. Sur toutes les parties le vin corrobore merueilleusemét l'estomach, auquel il est receu & touche le premier, dont aduient qu'il aide la concoction, inuite l'appetit, secoure le cœur d'vne vertu particuliere, par laquelle promptement il restaure les esprits naturels & vitaulx qui ont estè dissipez d'vne soudaine euacuation, ou de veilles, ou d'autres occasions: nourrist aussi, entretien, soustient & fortifie la chaleur naturelle qui commence desia à deperir. D'où vient qu'il resueille l'entendement, apporte courage aux languissans, recrée & resioüit l'esprit, à raison dequoy dit Homere: Les Dieux ont donné le vin aux hommes, afin de chasser leurs soucis & fascheries. Et Socrate au conuiue de Platon, louë le vin pris mo derement au banquet, parce qu'il excite à vertu, & rend l'ame plus alacre à faire ses fonctions.

Le vin resiouyst.

D'auantage, le vin fait le teint plus vif & vermeil, & est vn tres excellent, tres prompt & singulier remede à toutes syncopes & faillances qui prouiennent d'euacuation excessiue, ou des cruditez qui molestent l'orifice superieur de l'estomach. Et d'autant qu'il attenuë, cuit, discute les sucs cruds & froids, & flatuositez qui redundentes pituiteux & melancoliques; il est vn breuuage tres commode non seulement aux personnes pituiteuses & melancoliques, mais aussi à tous ceux qui sont d'vne habitude de corps froide & humide: sur tous aux vieillards, principalement en Esté és pays plus froids.

Les nuisances, dommages, & incommoditez du vin.

Les nuisances & incommoditez que le vin apporte.

Ebrieté.

Le vin n'a point de chaulseure

Or encores que le vin surmonte en excellence & bonté toutes sortes de boissons, si est-ce qu'il apporte plusieurs dommages par sa quantité ou qualité, ou vaporation. La plus insigne & frequente nuisance que les vapeurs du vin excitent, est l'Ebrieté, laquelle comme recite Atheneus, rend les personnes insensées & si grands causeurs, qu'ils ne peuuent taire ny rien celer, dont est venu le prouerbe, que le vin n'a point de chaulseure, parce que l'yurongne est descouuert de toute part, & rend toutes choses euidentes, comme le miroüer, à raison dequoy le Poëte Æschylus a escrit que l'erain est le miroüer de la forme, & le vin de l'entendement.

Et Platon tesmoigne les mœurs d'vn chacun estre cogneuës par le vin. Le Poëte aussi Theognis aduertit, que comme l'or est approuué au feu, aussi l'entendement au vin, par ces vers:

Quale sit admotis explorant ignibus aurum:
Mens hominis vinum sana sit omne probat.

Toutesfois bien souuent quand le cerueau est plein de pituité, l'vsage immoderé de vin, ne rend pas les personnes babillards, mais leur excite vne grande pesanteur de teste, & vn sommeil profond. Les anciens, dit Plutarque, consacroient à Dionysius la maladie que l'on appelle Letargus & l'oubliance, parce que ceux qui se gastent de vin, le plus souuent sont tellement rendus stupides, & accompagnez d'vne telle pesanteur de teste, qu'ils perdent la memoire de leur deuoir, & se laissent choir comme morts. Car le vin, comme Aristote a annoté, s'accommodant aux natures des beuueurs, combien que quand par ses vapeurs il enyure, il pousse l'entendement de son estat accoustumé, corrompt la memoire, & trouble tous les sentimens. Toutesfois il ne rend pas tous les

Le vin s'accõmode aux mœurs des beuueurs.

yurongnes du tout semblables : mais aucuns stupides & endormis, esquels comme i'ay aduerty, la pituité remplit le cerueau ; autres gaillards & ioyeux, esquels le sang abonde : plusieurs contentieux & babillards, esquels la bile flaue : autres querelleux, injurieux & hargneux, esquels la bile noire ; aucuns taciturnes & songeards, esquels l'humeur melancolique froid domine. D'auantage ceux qui deuiennent fols & insensez pour auoir trop beu de vin, leur cerueau estant remply de grande quantité de sang & d'esprit, sentent vne chaleur par tout le corps, mais principalement en la teste, exceptez ceux qui frissonnent en leur folie, esquels la chaleur naturelle n'est pas enflambée : mais est esteinte pour la trop grande quantité de vin, non point autrement que le feu est esteint quand l'on y met trop de bois, & la flambe de la lampe est esteinte quand il y a trop d'huile en la lampe. Car comme vn petit feu est suffoqué par vn grand tas de bois, aussi la chaleur naturelle le plus souuent est soudain estranglée par l'immoderé breuuage du vin. Si toutesfois il est beu en quantité immoderée, que ce neantmoins ne puisse pas soudain suffoquer, pour le moins en reprimant la chaleur naturelle, & offençant ses actions ; appetissant aussi le corps d'vn grand fardeau d'excremens, par accident il refroidit tellement qu'il aneantit du tout les stimules & actes veneriens, lesquels de soy & de sa propre vertu il pouuoit merueilleusement prouoquer. A raison dequoy Aristote a dit que la semence des yurongnes estoit infeconde, & leurs enfans lourdauts hebetez. Donc tout ainsi que le vin quand par ses feruentes vapeurs il tente la teste & remplit le cerueau, excite ebrieté & folie. Aussi quand ses vapeurs sont quelquesfois condensées en serositez par la froidure de la teste, si elles ne sont discutées par vne force vaillante de nature, l'excrement qui en sera engendré, iaçoit que l'yurongnerie estant assoupie, la personne reuienne à soy, & semble se bien porter, s'il demeure long temps au cerueau, & en iceluy enfermé, s'augmente & en amasse d'autre, à la parfin suscite plusieurs maladies de teste, pesanteur d'oreilles, surdité, bruits, cecité, epilepsie, conuulsion, paralisie, appoplexie, & plusieurs autres semblables, desquels il est l'autheur, sinon par accident, comme aussi de la soudaine suffoquation, laquelle il n'excite que peu souuent. D'autre part si cét excremét amassé au cerueau par vsage immoderé du vin, vient à choir & tomber sur les parties inferieures. Il suscite plusieurs distillations & catarres, enroüeures, rhumes, toux, gouttes, difficulté de respirer, & plusieurs autres symptomes fort difficiles à guerir. Or par son euaporation, quoy qu'il soit beu sobremét, & en quãtité moderée; il est nuisible à ceux qui ont le cerueau debile, les nerfs & articles foibles: car à telles gens il est tellement ennemy, que si quelque goutteux, lors qu'il est tourmenté de ses gouttes, en laue seulement la bouche, il sentira soudain ses douleurs s'augmenter d'vne grand' rage. Qui plus est, l'excrement engendré en la teste par l'vsage du vin, y a acquis ie ne sçay quelle antipatie & inimitié contre les articles, d'autant qu'il ruë ses fluxions plustost sur les articles que sur les autres parties : & excite les gouttes & douleurs articulaires. D'auantage, d'autant que cét excrement est d'vne subtile & acre substance, il chet & penetre facilement dans les poulmons, mesme les corrompt & exulcere. Sont aussi plusieurs autres dommages tres dangereux que le vin de soy & sa propre vertu apporte : car d'autant qu'il est de son temperament chaud & sec, s'il n'est bon en quantité moderée & bien trempé d'eau par son long vsage, il a accoustumé és chaudes & seiches natures, d'eschauffer & dessei-

Semence des yurongnes sterile.

cher beaucoup les parties nobles, faire vn amas d'humeur bilieux, lequel croupillant,& n'estant euacué,engendre par necessité plusieurs maladies.

Dont naissent & surcroissent fiéures, tant continuës qu'intermittentes, inflammations des parties interieures,du foye,de la ratte,des poulmons, la pleuresie, nephritique passion, & autres telles inflammations de plusieurs autres parties qui n'ont encore leur propre nom. Dont naissent aussi toutes gratelles, d'attres, feux volans, feux sauuages, chancres, & toutes sortes d'vlceres. Ceux dont sont faciles de tomber en tels inconueniens de maladies, ou qui y sont ià tombez par mauuais regime de vie,se doiuent du tout retrancher le vin,ou pour le moins en vser bien peu, encor qu'il soit fort debile & destrempé de grand quantité d'eau.Les anciens,& entr'autres Ciceron,au troisiéme liure de la Nature des Dieux,ont estimé que d'autant que le vin profite rarement,& bien souuent il nuit:pour le mieux seroit ne le permettre aucunement aux malades, plustost que sous l'esperance quelque santé douteuse par son vsage les exposer en danger manifeste.Toutesfois nous experimentons iournellement que l'vsage du vin est fort commode & profitable és naturels froids & humides, qui sont affligez de maladies froides & humides. Parquoy le sage & aduisé Medecin, pourra permettre l'vsage du vin, quand il cognoistra estre besoin de cuire les maladies froides, le deniera totablement és chaudes maladies, souuent aussi és froides,desquelles il cognoistra la cause continente froide, estre nourrie & entretenuë par quelque cause antecedente froide, estre nourrie & entretenuë par quelque cause antecedente chaude.

Le vin pur incommode aux sains.

Le vin pur incommode aux sains. Les anciens ont permis de tout temps l'vsage mediocre du vin, trempé aux sains: mais ont du tout repudié le vin pur & la crapule,voire és festins.Car Hesiode commande que l'on mesle trois tierces parties d'eau à vne quarte partie de vin,& ce seulement és festins, Atheneus escrit que les Grecs auoient coustume de boire deux verrées de vin trempez de cinq verres d'eau, ou vn verre de vin trempé de trois verres d'eau. Et à la verité, les anciens adioustoient & mesloient le vin parmy l'eau,non l'eau au vin: & y mettoient du vin en fort petite quantité, afin que Theophraste recite: Quelle coustume & sobrieté doit estre suyuie & imitée par les ordonnances des Medecins. Et quand à la quantité du vin,le Poëte Ebulus introduit Dionysius qui en parle. *Combien d'eau faut mesler au vin.*

Tres tantum pateras,quibus est mens sana, propino,
Quarum quæ fuerit prima,salubris erit.
Proxima delitias factura est,tertia somnum:
Luxus erit positum transiliisse modum.

Telle ordonnance a esté approuuée, qui ont deffendu par les loix, que les Prestres de Rome ne beussent d'auantage que trois verrées de vin à leur repas.

A quel aage le vin est propre. Quant aux aages, le vin est pernicieux aux petits enfans, & à ceux qui sont ià grandets,d'autant que le vin par sa trop grande seicheresse,il destruit & demolist la temperature d'iceux, chaude & humide,laquelle Hypocrates commande estre entretenuë par choses humides. Qu'ainsi soit, nous voyons que les enfans qui ont vsé de vin, quoy qu'il fut trempé: leur foye estant desseiché & par trop eschauffé par l'vsage assidu de ce vin, tombent la pluspart en long flux

de ventre : & en fin en marasme que le vulgaire appelle chartre & langueur, dont de cent l'vn ne peut eschapper. Pour cette cause, Galien ne permet aucunement que les enfans goustent du vin, ny ceux aussi, qui comme les enfans, sont d'vn temperament chaud & humide, d'autant que de sa vaporation il remplist la teste, & luy nuit infiniment. Platon en sa Republique, commande l'abstinence de vin aux enfans, iusques à l'aage de quinze ans, d'autant qu'il n'est besoin adiouster feu au feu, depuis quinze ans iusques à quarante, il en permet l'vsage mediocre, apres cest aage il conseille de boire beaucoup & du bon ; afin d'alleger les incommoditez, fascheries & ennuys de la vie : laquelle opinion ne doit estre du tout reiettée. Car comme le vin est du tout ennemy des enfans, en recompense il est fort amy aux vieillards. Pline escrit, que le vin fait empeschement à ceux qui se preparent à faire ou dire, ou entreprendre quelque chose de bon. C'est pourquoy Platon exclust les gens doctes & sages de l'vsage du vin, sinon és festins & sacrifices. Les Romains pour plusieurs raisons deffendoient aussi le vin aux femmes & seruiteurs. Nous lisons par les Histoires, que les vertus de plusieurs illustres & grands personnages, ont esté obscurcies par l'vsage du vin, tesmoin est Lisander Duc des Lacedemoniens, fort prudent, sage & bon mesnager, sinon en l'vsage du vin. Antiochus le Grand, Demetrius Hostage à Rome, Alexandre Macedon, Dionysius Minor le tyran : le Philosophe Xenocrates, Anacreon & Alcæus: les Poëtes Lyrique, & Aristophanes le Comique, Ennius, Marc Anthoine Triumvir, Cato Vticense, &c. Pour cette cause, les Locrenses Zephiriens, comme recite Athenius, estimoient estre vn crime capital que de boire du vin. De mesme sont pour ce iourd'huy les Sarrazins, tant selon la Loy de Mahomet, que suiuant l'ancienne coustume des Gentils & Arabes. Concluons donc que le vin non seulement par sa trop grande quantité ou vaporation, rapporte tous ces incommoditez qu'auons maintenant proposé : mais aussi que par sa chaleur & seicheresse il est tres pernicieux à toutes natures chaudes & seiches, mesmement aux natures chaudes & humides, s'il n'est bien trempé, principalement si son vsage est continué, quoy qu'il soit pris en quantité mediocre. Toutesfois plus ou moins, selon l'aage, coustume, façon de viure, partie de l'an, & constitution de l'air : d'autant qu'és vieilles gens, & tous autres lesquelles vne pituite creuë & vn suc melancholique redonde, sa chaleur & seicheresse est tellement reprimée, que le plus souuent il est vsurpé en toute asseurance, au lieu d'vn bon aliment & medicament, principalement en Hyuer & és regions froides. Faut donc en toutes sortes de natures, temperer tellement toutes ses qualitez nuisibles par le meslange de l'eau, qu'il puisse estre pris auec la moindre incommodité que sera possible. Quand donc le vin est meslé parmy l'eau, les parties de l'vn & de l'autre sont dirompuës & comminuées iusques quasi à des particules inuisibles, dont leur suruient vne mutuelle action & passion : & se fait vne confusion des qualitez contraires par ensemble, d'autant plus prompte & facile, que la diuision est faite en plus moindres particules. Celuy donc qui meslera de l'eau au vin, ou du vin en l'eau, doit premierement le long temps agiter, puis auant qu'il le boiue, le laisser quelque peu rasseoir & reposer ; parce qu'il est certain, que les contraires qualitez du vin & de l'eau, de tant plus seront reprimées, refrenées, rabattuës & vnies, qu'elles seront plus exactement & plus long temps meslées ensemble. Combien que si nous voulons examiner les choses de bien

Le vin pernicieux aux chauds & secs, bon aux humides.

pres,nous trouuerons que le vin trempé, ne delaisse d'estre nuisant, s'il est pris auec excez,ou en temps importun & intempestiue,principalement de ceux, qui sont d'vne habitude chaude & seiche,ainsi que nous declarerons cy apres: Mais c'est assez parlé en general du vin:maintenant examinons toutes ses differences particulieres.

Les differences du Vin.

Les differences du vin. Au vin, nous considerons la couleur, saueur, odeur & faculté, & consistence: dont les principales differences du vin sont prises. Quand à la couleur, aucun est blanc:autre flaue,ou fauue,ou iaunastre,ou entre blanc & roux,comme couleur de miel:autre rouge,autre vermeil,noir ou couuert.

Vin blanc. Le blanc en general, est de tenve substance que le rouge: il se cuit & digere facilement: il penetre plus soudain par tout le corps, prouoque plus les vrines,mais il nourrit moins. Le blanc qui est subtil, chaud & vineux, le plus soudain de tous est cuit & distribué, & purge le sang par les *vrines: mais sur* tous autres il offense la teste, principalement le vin François. L'eau,à raison de sa frigidité.Et le vin noir ou couuert,à raison de sa crassitie, descend tardiuement par les vrines.Le contraire se recognoist au vin blanc,principalement qui est de tenve substance, & qui est chaud. Celuy qui est fauue ou iaunastre à ses vertus prochaines à celle du vin blanc.

Le vin noir couuert. Le vin noir a accoustumé le plus tardiuement de tous,d'estre cuit & distribué, & descendre par les vrines, d'autant qu'il est sur tout de plus crasse substance: mais en recompense il nourrit le plus & offense le moins la teste. Le rouge tient le meilleur entre tous. Le blanc, qui est de substance tenve & aqueux, sans aucune verdeur;quels nous en auons beaucoup en ce pays: facilement aussi il est cuit; & soudain est digeré & distribué; toutesfois n'offense point la teste, ny n'eschauffe pas beaucoup: tellement que ceste espece de vin blanc est plus sain & plus asseuré pour les sains & malades, que le blanc qui est tenve & vineux, principalement aux personnes grasses & pleins par trop, d'autant qu'il nourrit le moins de tous. Galien estime que les vins rouges & crasse substance sont conuertis sans grand peine en la nature du sang. Apres eux,les vins noirs & crasses qui sōt accompagnez de quelque douceur,puis les rouges en couleur. Ceux aussi qui sont noirs & d'vne consistance crasse,& pareillement *astringens*, non pas qu'ils puissent estre cuits plus facilement, ou plus *soudain* distribuez que les blancs ou les fauues: mais parce qu'estans vne fois cuits en l'estomach, & distribuez au foye,sont facilement changez,& facilemēt degenerent en sang de la nature duquel ils semblent estre du moins esloignez. Car les blancs & les fauues entre tous, ont accoustumé de se cuire soudainement en l'estomach, & estre portez au foye:mais ils engendrent beaucoup moins de sang que ceux qui sont crasses & rouges, & engraissent moins.Donc le vin fauue, ou rousastre de tenve substance & permeable, comme il approche de bien pres aux facultez du vin blanc tenve:ainsi il engendre vn sang aussi tenve & permeable, à sçauoir chaud, s'il est vineux: temporé, s'il est aqueux & foible, que les Grecs appellent *Oligophorum*; c'est à dire, portant fort peu d'eau: quelque peu froid, s'il est verdelet. Mais le vin noir rudastre & austere, d'autant qu'il est crasse, comme il est commode pour conforter vn estomach lasche, & ne nourrit pas beaucoup: aussi il augmente & redouble les obstructions du foye, ratte & des reins:mesme il engendre vn sang espois, melancholique & feculent: & s'il cause beaucoup

de maladies melancoliques. Le vin rouge, clairet & tenve est mestif, & tient le milieu entre les deux. Parquoy à bon droit, Dioscoride qui suit la sentence d'Hypocrates, a dit que le vin noir estoit crasse & de difficile cócoction & digestion. Car tous les vins crasses soiét rouges ou noirs, nourrissent au vray dire abondamment & engraissent le corps : mais ils donnent plus de peine à l'estomac que ceux qui sont clairets & de tenve substance. Qui plus est, d'autant qu'ils sont de difficile digestion & distribution, & ne s'esuacuent pas facilement par les vrines, par leur long & continuel vsage, ils excitent des inflations & flatuositez au ventre & boyaux. Parquoy les vins blancs & fauues qui sont de tenve substance bien meurs, doiuent estre estimez les meilleurs, & salubres à tous ceux qui ont besoin, ou desirent d'estre eschauffez, aux vieillards, pituiteux, & melancoliques de froide nature, & à ceux qui ayans vescu en oysiueté, en lieu froid, en hyuer & temps froid, ont amasse quantité d'humeurs cruës és veines. Car ils profitent d'auantage à la concoction qui se fait aux ventricules, foye & veine que ceux qui sont aqueux ou doux : mais bien souuent ils tentent & offencent la teste & les nerfs, & remplissent le cerueau. Pour cette cause, ils sont contraires & ennemis aux chaudes natures, & autres qui ont le cerueau humide, les nerfs & iointures debiles, & suiets aux defluxions: car à tels corps, les vins quelques peu rouges & aucunement astringens, sont beaucoup plus commodes, d'autant qu'ils ne sont pas tant vaporeux, & n'appesantissent pas tant la teste. Mais tous les vins noirs sont conuenables seulement aux fossoyeurs, laboureurs, vignerons, & autres qui menent vne vie de trauail & de peine. Donc les seuls blancs ou fauues, ou rouges, clairets, qui sont de tenve substance, delicats & aqueux, appellez des Grecs *otisonosa*, c'est à dire, portant peu d'eau, sont sans aucune nuisance à tous, & en peut on vser en toute seureté.

Le vin rouge clairet.

Le blanc & fauue ou rougelet de tenve substance, clairet, foible, aqueux, crud & verdelet, de froid & humide temperament: qui est assez frequent en ce terroir Parisien, donne fort peu de nourriture au corps, & se digere auec plus grande peine que celuy qui porte peu d'eau, il rafraischit & humecte d'auantage que les autres, & parce qu'il nourrit peu; il est dit qu'aussi il extenuë le corps: Il n'apporte aucun destriment à la teste, ny au foye, ny aux reins, ny à la vessie. Mais au long vsage il offence fort le ventricules, les boyaux, la matrice, la ratte : qui plus est, du tout ennemy de toutes les froides & humides natures, & principalement des vieillards. Profitable aucunefois aux chaudes & seiches natures, si la chaleur naturelle est valable, il passe & est euacué facilement par les vrines : ce qui est commun à tous les vins verds qui sont de tenve substance. Faut faire mesme iugement des maladies: car comme il est permis en toute seureté aux chaudes natures, aussi il augmente & allonge les froides maladies. Voila suffisamment ce qu'il me semble de la nature, qualité & vsage du vin, selon sa couleur.

Quant à la saueur. Les vins aucuns sont doux; autres acres, autres amers, autres aspres & rudes : autres acerbes & surs, & tous les deux astringens; autres mestifs entre doux & aspres, autres verds ou verdelets, lesquels sont frequens en ce terroir Parisien.

Saueur.

En general tous vins doux, soient blancs ou rouges, nourrissent plus que les autres, eschauffent mediocrement, excite la soif, enflent & opilent au long & assidu vsage les parties nobles, sur tout le foye & la ratte, principalement s'ils

Vin doux.

ſont craſſes & eſpois, leſquels d'autant qu'ils ſont eſpois,d'autãt plus ſont mal ſains. Le vin doux, dit Hypocrates, appeſantit moins la teſte que celuy qui eſt fort & vineux,& offenſe moins l'entendement,& laſche le ventre : mais il n'eſt pas commode à ceux qui ſont abondans en humeur bilieux,parce qu'il excite la ſoif, & fait des flatuoſitez : vray eſt qu'il profite à ceux qui touſſent beaucoup, parce qu'il les fait cracher plus à l'aiſe,excepté ceux qui ſont preſſez de ſoif.

Vin blanc doux.

Le vin blanc doux eſt de plus tenve ſubſtance que le rouge doux : Sur tout vins il fait cracher abondamment,moyennant qu'il ne ſoit pas trop craſſe & eſpais, car il cuit les flegmes cruds en la poictrine : il lenit & addoucit les aſperitez des parties : Et pour cette cauſe il eſt vtile aux poulmons, veſſies & reins exaſperez,mais cependant il eſt dommageable au foye, parce que comme nous auõs tãtoſt dit,il enfle & opile : Il excite auſſi la ſoif ės chaudes & ſeiches natures, parce qu'il opile & eſt conuerty facilement en humeur bilieux, comme toutes choſes qui ſont douces:Il enyure toutesfois le moins de tous, parce qu'il n'offenſe pas beaucoup le cerueau. Dioſcoride à fort bien dit, que tel vin doux eſt de craſſe ſubſtance, qu'il expire plus difficilement du corps, & pour ceſte cauſe qu'il nourrit d'auantage que celuy qui eſt de tenve ſubſtance : Il adiouſte qu'il enfle l'eſtomach, & qu'ainſi que le mouſt : il laſche & trouble le ventre & les parties interieures. Ce que nous deuons entendre du vin doux qui n'eſt encor aſſez meur,non pas de celuy qui eſt tenu clair,bien meur, & deſia bien cuit. Quels vins blancs doux, nous ſont icy enuoyez en grande quantité du pays d'Anjou,leſquels ne perdent point leur douceur auant deux ou trois ans.

Tels vins blancs doux ne ſont pas ainſi dommageables, que ceux qui ne ſont meurs,ou qui ſont eſpois,ils font ſuffiſamment vriner,laſchent le ventre,& l'humectent.Parquoy faut diligemment & ſagement diſcerner & diſtinguer la douceur cruë & non encore cuite, d'auec celle qui eſt meure & ià commode à l'vſage.

Tous vins blancs doux nourriſſent abondamment, plus toutesfois ou moins à proportion de leur eſpoiſſeur & craſſitie;& pour cette cauſe ceux qui ont beſoin d'eſtre reſtaurez, doiuent vſer de vin doux, principalement ſi leurs reins, foye & ratte ne ſont empeſchez d'aucun vice.Car quand les parties nobles ſont epilées,& que les veines ſont pleines d'vn ſang craſſe,le vin de tenve ſubſtance eſt beaucoup plus commode,quand les veines ſont pleines d'vn ſang froid & craſſe : le vin acre, fort & genereux eſt plus conuenable, ſi les veines ſont pleines d'vn ſang chaud & craſſe ; le vin acre & vieil n'eſt commode, pluſtoſt vn vin clairet ou blanc fort aqueux,voire qui ſoit verdelet ſi l'eſtomach le peut porter & que le terroir du pays le permette.

Opinion de Galien ſur le vin blanc.

Galien a prononcé que nul vin blanc n'eſchauffe grandement,& que celuy qui eſchauffent grandement ne pourroient eſtre doux. Toutesfois pluſieurs vins blancs tres chauds,nous ſont apportez en ce pays des cõtrées chaudes. Et nous auons encor d'auantage des vins doux en partie qui ſont creus en noſtre terroir de France,comme à Longuimeau & au Tonnerrois,appellez vins blãcs bourrus en partie,qui nous ſont amenez du pays d'Anjou,fort excellens & tres chauds, leſquels au gouſt repreſentent l'odeur d'vn hypocras, fait de vin blanc, qui ſe pouuent garder ſains & entiers iuſques à la troiſiéme,quatriéme, voire ſixiéme année. En Grece il ne ſe trouuoit point de vin blanc fort doux : comme en ce pays il ne ſe trouue point de vin rouge fort doux, hors le mouſt. Toutesfois

le terroir Bordelois nous enuoyent suffisante quātité de vins rouges & vermeils fort doux, tous lesquels sont de crasse substance, & ont vn suc qui opile beaucoup.

Le vin aspre & rude pousse d'auantage l'vrine que le doux: moins toutefois que celuy qui est mestif, & encor moins celuy qui est acerbe & seur prouoque l'vrine, que celuy qui est mestif. Le vin rude & aspre fortifie l'estomach & les boyaux par son astriction, moyennant que l'estomach soit garny d'vne chaleur assez robuste & valide: autrement en vn estomach froid & debile, le plus souuent il se cuit & digere auec peine. Entre tous il offense le moins la teste, mais aussi est le plus tardif de tous à estre distribué és veines & en l'habitude du corps: à raison dequoy on ne s'en doit aucunement seruir és syncopes, és soudaines deffaillances, & toute foiblesse, lascheté & langueur des forces: mesme és insignes obstructions des parties nobles. Qui plus est, il constipe le ventre, ou bien il ne le lasche suffisamment. *Vin rude & aspre.*

Nous auons parlé du vin blanc verdelet, auquel le vin rougelet verdelet a les semblables qualitez, principalement s'il est de tenve substance & aqueux, & encor plus s'il est tenve, aqueux & pasle. *Vin verd.*

En general le vin verdelet, d'autant qu'il contient plus d'eau que de vin, il donne fort peu de nourriture au corps, il est de difficile concoction, & si excite des vents & des tranchées au ventre, d'autant qu'il est de froid temperament. Parce est dommageable aux vieillards, aux froides & humides natures, à ceux qui ont l'estomach debile: Puis aux femmes qui sont fort mal purgées, qui sont trauaillées des pasles couleurs, principalement en temps d'hyuer. Toutesfois il est euacué soudain par les vrines, parce qu'il est tenve, & n'offence point la teste, à raison dequoy est fort commode à toutes natures chaudes & humides, & aux ieunes qui ont vn sang boüillant & brullant, si l'estomach se porte bien principalement en temps d'Esté. Pour ceste consideration, estant trempé de suffisante quātité d'eau, il seroit fort propre: tout ainsi que le vin appellé des Grecs *Oligophorum*, és fieures ausquelles l'on peut permettre le vin, si ce n'estoit qu'il est de difficile concoction, & excite plusieurs opilations. Le vin verd, qui auec ceste verdeur est astringent ou acerbe, est sans comparaison plus incommode que pas vn autre, en tout & par tout, d'autant qu'il est de difficile maturité & concoction, engendre des oppilations, & ne s'esuacuë librement par les vrines, ny par les selles. Toutesfois il se meurit, auec le temps, si on le laisse dās la caue iusques à tant que toute sa crudité soit surmontée par sa propre & naturelle chaleur. Mais ne sera hors de raison, si nous discourons plus librement de la verdeur de nos vins, afin que nous puissions discerner celle qui est acquise au vin, d'auec celle qui luy est naturelle. Galien escrit qu'és vins, la qualité astringente est separée de la verdeur, ainsi que la bonté d'auec le vice: outre ce, il est vray semblable qu'és chaudes & seiches regions, nul vin verd ne croit naturellement. Mais en ce terroir François, plusieurs vins verdelets sont exprimez des raisins non encore meurs, principalement és années froides & humides, aucuns fort tenves & aqueux, autres plus espais & crasses: & par mesme moyen, qui sont ou astringens, ou rudastres. Aux vins forts & genereux, si quelque verdeur, tant petite soit elle suruient, soudain ils deuiennent aigres, & sont rendus du tout ineptes à boire. Mais ceux qui estant exprimez de raisins, à grande peine à demy meurs, ne sont gueres esloignez de la verdeur du verjus

vulgaire, s'ils ne sont cuits de peu à peu, par vne chaleur assez valide & puissante, cachée en leur matiere cruë, & en fin se meurissent leur verdeur, se diminuant petit à petit : tels se gardent vn an, & seruent de boisson au peuple, non à gens delicats. A la verité, toute verdeur au vin est vicieuse: mais celle là est tres mauuaise qui suruient aux vins loüables, ou pour estre trop surannez, ou pour les auoir mal gardez, ou pour autre occasion: moins mauuaise sans comparaison est celle qui est en nos vins François, lesquels pour l'imbecilité de la chaleur du Soleil, n'estant assez cuits, sont verds de leur premiere source, naissance, ou sont rẽdus verds, à raison de la verdeur du raisin verd & non encor meur, dont ils sont exprimez. Car la verdeur qui suruient aux vins loüables, est dommageable à tous, & ne se peut aucunement corriger, ny employer à autre vsage qu'aux medicamens ou sausses: mais celle qui est née auec les vins verds, si elle n'est surmontée & digerée par la chaleur naturelle, est seulement nuisible aux froides & humides temperatures, & aux vieillards : non *aux natures fortes*, robustes, & chaudes, & à ceux qui ont accoustumé de trauailler, & n'estre oisifs. Vous trouuerez beaucoup de vins aspres, rudes, & acerbes qui sont aussi verds: vous en trouuerez pareillement quelques vns qui sont verds, sans estre rudes. Ceux qui sont rudes & verds, par vne vehemente astriction, cõdensent, serrent, deseichent & agassent le gosier, la langue, & les autres parties de la bouche. Mais ceux qui sont simplement verds, ne sont pas cela, saulement ils rafraischissent: Les rudes & aspres d'autant que sont cruds, combien qu'ils ne peuuẽt sans grande peine estre cuits & digerez d'vne chaleur naturelle debile, si est-ce qu'ils condensent & astreignent l'estomach, & pour ceste occasion ils arrestẽt le flux de ventre. Les vins simplement verds, ne sont le semblable, s'ils ne sont tous ensemble aspres, rudes & astringens : plustost nuisent à l'estomach, & à toutes les parties membraneuses, & nerueuses, à raison de la vertu & qualité qu'ils ont de rafraischir, laquelle estant située en vne tenve matiere, & parce penetrante profondement dans la substance des parties, & par ses qualitez irritant ladite substance, corrompt & dissout la temperature, force & constitution loüable d'iceluy estomach, & desdites parties membraneuses & nerueuses. D'où vient que tels vins verds excitent le plus souuent des cruditez, des tranchées, des flux de ventre cruds, plusieurs obstructions de foye & de ratte, & des *melancolies* hypocõdriaques. Galien nie que les vins acerbes & verds, *n'eschauffent point*, & que la saueur austere, rude & aspre, actuellement & de fait, consiste en vne matiere moyenne, laquelle participe de l'aquée & terrestre matiere : mais que la saueur acerbe, verde & sure, consiste en vne matiere terrestre & seiche, qui ne participe manifestement, ny de l'eau, ny d'aucune humidité. Pour ceste cause, en l'vne & l'autre saueur ne domine pas la chaleur, mais froideur: à sçauoir en la saueur austere aspre & rude auec humeur, en l'acerbe, auec seicheresse. Mais d'autant que fort peu souuent vne seule, & pure saueur se rencontre és vins, & que tous vins de quelque saueur qu'ils soient, sont de temperament chauds & secs, faut entendre que les vins austeres & rudes sont reputez rafraischir, ou ne point eschauffer non simplement, mais par comparaison, parce qu'ils eschauffent moins que les autres vins, & non soudain & de premiere arriuée. Mais en fin, autrement l'opinion de Galien, ne sera receuable, veu que nous obseruons iournellement toutes sortes de vins, de quelque saueur qu'ils soient, fussent-ils acerbes & rudes, eschauffent manifestement, & enyurent tost ou tard, s'ils

s'ils sont recens en vn estomach chaud, fort & robuste. Leur chaleur comme enseuelie dans vne matiere creuë, encor qu'auec longueur de temps, & grande difficulté elle sorte hors. Toutesfois en fin elle se manifeste, & produit ses effets de maturité, ainsi que nous pouuons recognoistre en nos vins verds François lesquels nourrissent, entretiennent, recréent, voire enyurent les laboureurs, vignerons, & autres gens de mestier penible qui en vsent. Mais c'est assez parlé de la verdeur naturelle des vins, maintenant recerchons les causes de laigreur qui suruient aux vins loüables. Aucuns pensent que l'aigreur suruient aux vins par chaleur, d'autant que les vins delicats, debiles, & impuissans, se tournent & s'aigrissent au Printemps & Esté, & en Hyuer retiennent leurs entieres qualitez. Ceste opinion est confirmée de ce que les vins debiles, remuez ou agitez auec vehemence, ou portez loin, ou mis en caues ou celiers qui sont descouuerts à des lieux exposez au Midy ou à Soleil Leuant, soudain deuiennent aigres. Et ceux qui ne sont point agitez ny remuez, & qui sont gardez en caues ou celiers, exposez à l'Aquilon ou Septentrion ne s'aigrissent aucunemét, comme si le froid contregardoit la vertu & qualité d'iceux, & la chaleur le changeast & corrompit. Tellement que chose du tout semblable aduient aux vins qui sont imbeciles & aqueux, que à la lumiere ardente, & aux petites & debiles estincelles de feu, lesquelles si vous exposez à vn Soleil ardant, ou à quelque flambe grande & vehemente, vous les verrez languir, obscurcir, voire du tout depetir & s'esteindre. Donc tous vins s'aigrissent par chaleur, seulement qui sont des plus debiles, desquels la chaleur debile, dissipée par la chaleur exterieure plus forte, de la plus grand part s'esuanoüist. Car la nature debile ne peut soustenir, ny vne chaleur, ny vn mouuement valide & vehement: mais elle succombe à iceux, & en fin dissipée elle perit. Au contraire, les vins qui ont vne forte chaleur & qui ont vne matiere non facile ny prompte à estre dissipée, remuez & transportez, ou bien exposez au Soleil de Midy, ou gardez en quelque lieu chaud, non seulement n'aigrissent pas soudainement: mais aussi beaucoup plustost se meurissent, & sont rendus plus prompts & meilleur à boire. Car ce qui aduient par long espace de temps aux vins forts, genereux & puissans, qui sont enfermez & soubterrez en caues froides, par le moyen, puissance, vertu & efficace de la chaleur naturelle d'iceux, qui cuit, digere & mature de peu à peu leur matiere creuë: le mesme se fait & aduient en bref temps aux vins qui sont eschauffez par art, à sçauoir par mouuement & voiture, esquels la chaleur du Soleil ou du feu tenve cuit, & digere la matiere plus creuë d'iceux. Car comme l'ardeur du Soleil endurée, & les exercices valides supportez, rendent plus forts & valides les corps chauds & robustes des hommes: prosternent au contraires, debilitent, dissoudent, & rafraischissent les corps debiles. Aussi les vins chauds sont plustost meuris, cuits & digerez par la chaleur, ou du mouuement, ou du Soleil, ou de la flamme ardante approchée d'iceux: mais ceux qui sont des plus debiles & plus aqueux, si vous les eschauffez par trop, reçoiuent grand dommage, & sont debilitez d'auantage par l'action de la chaleur vehemente, soit du Soleil, mouuement, ou du feu, qui corrompt, dissout tout à coup, & en vn moment, vne portion de leur chaleur debile, laquelle chaleur debile pourroit ce neantmoins par apres estre de peu à peu resoluë & dessipée, & parce tels vins estre rendus en fin debiles & valides. La chaleur donc qui est mediocre, est vtile & profitable à toutes choses: celle qui est immoderée, est non moins nuisible & dommagea-

La cause de l'aigreur.

ble que la froideur. Parquoy apres que la chaleur debile du vin aura esté dissipée de la plus grande part, par la chaleur externe de l'ambient, l'aigreur suruient, laquelle mesme aussi a coustume de suruenir, quand la froidure penetrable rompt & quasi amortit la chaleur debile du vin. Car quand icelle chaleur est du tout euaporée & esteinte, comme le vin perd l'odeur & vapeur du vin, aussi il n'est pas dit aigrir, ny appellé vinaigre, mais il prend le nom, non du vin quel qu'il soit : mais de vin poulse, que les Latins appellent *vappa*. Outre plus, d'autant qu'entre les vins aqueux, debiles & foiblets, aucuns sont cruds & verdelets, lesquels auons dit cy-dessus estre ennemis des natures froides & humides: autres qui ne sont ny cruds, ny verdelets, mais delicats & exactemét meurs, ce neantmoins de tenve substance, & qui pour la facilité de leur concoction & celerité de leur digestion & distribution, sont fort commodes, tant aux sains qu'aux malades, appellez des Grecs *oligophora*, c'est à dire, portans peu d'eau. Les premiers peuuent sans aucun dommage de leur puissance, endurer le mouuement & la voiture, principalement si à ceste verdeur naturelle quelque austerité ou aspreté est compagne. Les seconds ne peuuent pas estre portez ny remuez, d'autant que la chaleur des premiers est cachée en vne matiere creuë, de laquelle tant s'en faut qu'elle puisse estre dissipée facilement par aucun mouuement ou agitation, que plustost elle fait sortir, & produit ses forces beaucoup plus valides & allaigtes qu'auparauát, à raison que la matiere creuë en laquelle elle estoit cachée, a esté attenuée & cuite à la longue. Au contraire, la chaleur debile des seconds qui consiste en vne matiere tenve & ià cuite, pour le moindre mouuement ou chaleur est dissipée, & pource facilement s'euapore & perd du tout sa force. Semble que l'opinion de Galien, & des autres anciens, qui ont dit que nuls vins verds eschauffent, se doit entendre seulement de ces seconds vins que les Grecs appellent *oligophora*, parce que possible les anciens n'ont point cogneu, ny ouy dire, qu'aucuns vins verdelets, de leur premiere source soient nez & parcreus és lieux & pays chauds & bruslans. Certainement il y a ample difference, entre aigreur, qui est vn vice accidental aux vins, & verdeur qui est vn goust & saueur naturelle au vin, exprimé ou de raisins qui sont naturellement verds, ou de raisins qui n'ont point encore acquis leur entiere & pleine maturité. Car l'aigreur outre la vehemente & manifeste acrimonie dont est accompagnée, telle que nous voyons au vinaigre, par laquelle elle irrite & offence le ventricule, les membranes & tous les nerfs, elle ne peut aussi par aucun artifice tellement estre domptée & corrigée, que le vin estant deuenu aigre, puisse quelquefois retourner à sa pristine bonté, & estre beu auec asseurance de santé. Au contraire, la verdeur qui accompagne le vin dés sa naissance: outre qu'elle est tousiours sans aucune acrimonie, encores elle ne perseuere pas long temps, d'autát que la matiere creuë & froide, en laquelle la chaleur du vin verd consiste, se cuit de peu à peu, & ceste chaleur comme enseuelie en ceste matiere creuë, aussi de peu à peu se fortifie, ains rend ses effects plus vertueux, dont vient que ceste verdeur de peu à peu se diminuë & s'efface, de sorte que le vin deuient, & est fait breuuage commode à l'vsage des hommes. Voire encore que ceste verdeur, pour l'imbecilité de la chaleur, ne peut estre aucunement effacée ny ostée, ainsi que nous voyons en l'vsage commun des vins verds.

Grande difference entre aigreur & verdeur au vin.

Dioscoride a estimé que le vin austere & rude fait des douleurs de teste, &

enyure. Toutesfois nos vins rudes & aspres, d'autant plus que sont rudes, d'autant offensent moins le cerueau. Et certainement tout breuuage, tant plus est odorat, & de tenve & subtile substance, tant plus il irrite & agace le cerueau des vapeurs, & suppedite d'aliment plus copieux aux distillations. Toutesfois si vne fois les breuuages rudes & austeres enyurent, ceste yurongnerie à coustume d'estre la plus mauuaise & coustumace. Dont tous nos vins austeres, aspres & rudastres, quels sont les vins de Bourgongne, comme ils sont moins odorans, font moins d'exhalations, & de vapeurs aussi le moins de tous, ont accoustumé d'offenser la teste & enyurer, ainsi que Galien a aussi prononcé de ces vins austeres: Et pour cette cause doiuent estre estimez commodes, & fort propres pour l'vsage des goutteux, & tous autres qui sont suiets aux defluxions du cerueau.

Ceux là sont dits mestifs, entre les doux & astringens, qui n'ont vne douceur, vne astriction manifeste, & lesquels ont en soy toutes les deux. *Vins appellez mestifs.*

La consistance du vin.

Quant à la consistance du vin; l'vn est de tenve substauce & clairet; l'autre craise & espais; l'autre mestif & entre ces deux. Entre ceux sont de tenve substance, aucuns sont debiles & aqueux, que les Grecs appellent *oliζouóra*, c'est à dire, ne portans point d'eau, desquels nous parlerons bien amplement cy apres, quasi semblables à l'eau, en tenuité, couleur, peu ou point d'odeur, chaleur non manifeste. Ils sont de fort peu de nourriture, & fort peu de leur substance est tourné en sang. Ils prouoquent toutesfois les vrines, & sont conuenables sur tous autres vins à toutes sortes de natures, si nous croyons à Galien. Autres sont debiles, aqueux & verdelets, frequens en ce pays, nuisibles aux vieillards, & toutes autres natures froides, ou qui ont fort peu de chaleur: quelquesfois profitables aux chaudes natures, principalement en Esté, ainsi qu'auons aduerty cy dessus. Autres sont fort bons, mais chauds & vineux, de facile concoction, & de soudaine digestion, mais non moins vaporeux que les vins blancs: dont ils agacent le cerueau, & excitant l'yurongnerie. Pour cette cause dommageables à ceux qui sont catarreux, & suiets à defluxions. Tels vins nous sont amenez de Gascongne, fort agreables aux Princes & grands Seigneurs, tous de couleur tirant sur le iaune ou faune. Les vins d'Ay, comme sont moins vineux que ceux-cy, aussi sont plus salubres par comparaison. *La consistance du vin.*

Les vins gros ou espois, aucuns sont simplement & mediocrement tels, autres sont fort gros & espois. Nous auons dit cy deuant, que les vins gros sont plus de difficile concoction, & de tarde digestion que les autres vins; mais qu'vne fois cuits & digerez, ils donnent plus ferme & solide nourriture au corps. Et par dessus tous autres, ceux qui sont gros & espais, lesquels il est certain, le plus difficilement de tous, estre cuits & digerez. Tels vins, parce qu'ils engendrent plusieurs obstructions rebelles & contumaces, ne sont propres que pour les vignerons & autres qui menent vne vie de trauail, ainsi qu'auons tesmoigné cy deuant. Celuy qui est mestif, tenve & gros, est commode à plusieurs effets, parce qu'il n'appesantit point la teste, ainsi que fait celuy qui est vineux & de tenve substance, ny comme le gros fait des obstructions. Le plus sain de tous est le vin Oligophore, c'est à dire, le vin qui porte fort peu d'eau.

Le vin est de bonne odeur, ou de nul odeur. Le vin odorant est fort aspre & commode pour les bonnes humeurs, & pour recréer les forces du corps: mais *L'odeur du vin.*

il tente & appesantit la teste, principalement s'il est de tenve substance, & de couleur roussastre, ou iaunastre, ou fauue, & plus chaud que les autres: Car celuy qui est tel, profite beaucoup à faciliter la concoction, & attenuer le sang: mais il remplit de vapeurs & de chaleur de teste, offense aussi grandement les nerfs & l'entendement. Dont le plus souuent il excite des douleurs de teste, & vne infinité de rhumes & catarres. Celuy qui a peu ou point d'odeur, & qui ne sent non plus que l'eau, est appellé aqueux. Telle vacuité & priuation d'odeur au vin est vne marque & tesmoignage certain, & fort grand au vin d'vne imbecilité & froidure. L'odeur forte & puissante est vn signe tres grand de force. Celuy qui n'est ny de mauuaise odeur, ny toutesfois sans odeur, mais qui a vne qualité piquante & fort mal agreable, laquelle il a acquise, ou du terroir, ou du tonneau, ou d'autre occasion, il n'est commode à personnes quelconques. Car comme nulle chose, ainsi que tesmoigne Columelle, attire à soy plus soudain les odeurs estrangeres, que le vin, aussi nulle chose communique plustost ses qualitez dommageables au cœur, & parties nobles, que le vin beu.

Vins sans odeur.

Les vertus du vin.

Entre les vins, aucuns sont forts, puissans & genereux, appellez vineux, contraires aux aqueux, endurans beaucoup d'eaux, qui eschauffent beaucoup, offensent les nerfs: remplissent le cerueau, excitent des frenesies, augmentent merueilleusement la chaleur des fiéures, briefuement s'ils ne sont destrempez de grande quantité d'eau, ne profitent qu'à peu de personnes. Autres sont imbeciles, & pour cette cause appellez Oligophores & aqueux. Tels sont de deux sortes, aucuns verdelets qui ont vne vertu sensible de rafraischir, propres pour les natures bilieuses & chaudes regions, si l'estomach fort les peut porter, desquels nous auons cy deuant parlé, autres aqueux, & de substance tenves, qui n'ont aucune verdeur, conuenables à toutes natures, quoy que l'estomach soit debile: & sur tout, à ceux qui sont souuent tourmentez d'vne migraine, ou de douleur de teste inueterée: ils aident la concoction, prouoquent les vrines & sueurs, & n'offensent aucunement la teste, plus innocens que pas vne autre sorte de vin, peuuent estre permis aux febricitans, d'autant qu'ils n'ont aucune qualité manifeste, qu'ont les autres vins. Car ils ne sont ny austeres, ny astringens, ny doux, ny acres, ny representent aucune odeur. Tels vins naissent, aucuns comme dit Galien, en chacune region & contrée, mais beaucoup sur tous autres pays, en ce terroir François, la pluspart desquels participe de quelque verdeur, principalement és années froides & humides. Tels vins sont dits des Grecs *oliζοφόροι*, parce que pour leur imbecilité ils portent fort peu d'eau. Ils ne sont seulement aucunement nuisibles à la teste, mais beaucoup profitables, d'autant, que comme dit Galien, ils appaisent & ostent les douleurs de teste, qui sont excitez par les cruditez de l'estomach: à sçauoir quand l'estomach debilité & quasi resolu par la mangeaille de quelque mauuaise viande, ou par le breuuage de quelque eau vicieuse, reçoit quelque sanie vicieuse, qui y deduë de tout le corps, laquelle sanie vicieuse contenuë en l'estomach, se corrompt, & de la corruption enuoye des fumées nidereuses au cerueau, lesquels excitent vne semblable douleur en la teste, que le ieusne a coustume luy exciter, desquelles offenses la teste est deliurée par l'vsage de ce vin, qui soudain contempere ceste fumée pourrie, principalement si ce vin est accompagné de quelque petite astriction, par laquelle l'estomach puisse estre fortifié. Car tel vin, soudain pousse par bas ce que nuit à l'estomach, le porte auec soy & purge: fort commode

Vins imbeciles.

pour ceste occasion à ceux qui meinent vne vie oisiue & sedentaire,& qui s'abstiennent du tout à l'estude des bonnes lettres.

Les differences des Vins, selon la proprieté des pays.

Reste maintenant que nous discourions succinctement des vins desquels nous vsons à Paris,naiz au terroir de Paris,ou y apportez des autres pays & regions. Les vins François se presentent les premiers , lesquels parcreus aux confins de Paris, & de toute l'Isle de France, & autres lieux voisins,sont entre tous & sur tous conuenables aux gens studieux , citoyens des villes , bref à tous ceux qui meinent vne vie tranquille, oisiue & sedentaire, principalement ceux qui sont parcreus és années bien constituées, & qui gardent leur propre temperature. Car tels vins n'eschauffent, bruslent & seichent les parties interieures du corps comme font les vins qui nous sont amenez de Gascogne , d'Espagne, & autres raisons plus chaudes, lesquels par vne chaleur excessiue, & trop grande seicheresse, bruslent le foye & ratte de ceux qui en boiuent. Tels vins ne remplissent, appesantissent & offensent la teste de plusieurs vapeurs acres , comme font les vins d'Orleans. Tels vins semblablement ne chargent le corps de plusieurs excremens sereux , comme font les vins cruds & verdelets , qui croissent en ce terroir és années froides & humides , ou qui nous sont icy apportez des autres regions & pays froids. Tels vins aussi n'engendrent des obstructions, & n'amassent quantité d'humeur melancholique ,comme font les vins crasses, noirs & vermeils qui nous sont enuoyez de Bordeaux par nauigations maritimes. Quand tels vins sont du tout meurs , sont d'vn goust fort plaisant , principalement ceux qui sont de couleur fauue, clairets & blancs, lesquels sont de leur temperament chauds & secs,comme les autres vins,mais non pas outre la fin du premier degré,ou commencement du second : au contraire des vins d'Espagne, de Gascongne & autres semblables,lesquels sont chauds & secs, iusques à la fin du troisiéme degré. Donc ces vins François doiuent estre preferez aux vins estrangers,qui bruslent & eschauffent par trop les entrailles, tant pour les sains que pour les malades, ausquels le vin est permis. Entre tels vins François, aucuns sont blancs, autres sont fauues , appellez vulgairement clairets ou rougelets,qui sont les plus sains de tous,moyennant qu'ils ne soient accompagnez de quelque austerité & aspreté:car les vins rudes & aspres , & autres qui sont verds s'ils ne deuiennent meurs auec le temps par la concoction de leur crudité & verdeur, sont conuenables seulement pour les rustiques & personnes qui gaignent leur vie au trauail de leur corps. Autres sont rouges plus ou moins , il y a fort peu de vins François qui soient noirs & vermeils.

Les blancs & clairets , luisans & clairs bien meurs , d'autant que sont d'vne substance tenve, sont facilement cuits, digerez & distribuez promptement, ils font vriner, nourrissent bien peu le corps , & resiouyssent l'esprit , pour ceste cause prisez, souhaitez & desirez de tous. Aucuns d'iceux sont prompts à boire dés le second ou troisiéme mois : les autres non point auant le sept ou huitiéme mois, sont en boiste. Tous commencent à se passer & perdre leur bonté au commencement de la seconde année. Les rouges , encores qu'ils sont fort clairs & luisans, ne sont pas de si tenve substance que les premiers,& pour ceste cause ils nourrissent d'auantage , & pour ceste cause sont plus conuenables pour ceux qui viuent durement, que pour ceux qui viuent delicatement & mignardement : quoy qu'ils ne puissent estre si facilement cuits & digerez , ny si

promptement diſtribuez, ny mouuoir les vrines, que ceux qui ſont fauues & clairets, ou blancs. L'exercice & trauail frequent, domptent toutes ces incommoditez, voire encor d'autres plus grands que tels vins rouges peuuent apporter. Entre iceux, ceux qui ſont accompagnez de quelque auſterité & aſtriction ne deuiennent meurs auant les chaleurs d'Eſté : dont aduient que la ſeconde année, leur matiere plus cruë eſtant cuite & digerée, ſont rendus fort excellens.

Les noirs & vermeils, de la plus grand part ſont aſpres & rudes, ains les plus agreables & mal ſains de tous : parce qu'ils ont accouſtumé d'eſtre mal cuits, mal digerez, & tardiuement diſtribuez, meſme excitent pluſieurs obſtructions, & engendrer vn gros ſang & melancolique. Parquoy ils ne ſont conuenables que pour ceux qui trauaillent & meinent vne vie fort laborieuſe, eſquels eſtant cuits & digerez, ils donnent grande nourriture, & les rendent plus forts & robuſtes aux labeurs, & ſi leur fortifient l'eſtomach.

Les vins blancs François ſont eſtimez les plus excellens, ceux qui ſont clairs & limpides comme eau de roche, d'vne ſubſtance tenve, ny doux ny verdelets, tels donnent beaucoup moins de nourriture au corps, que les fauues & clairets, mais en recompenſe ils peuuent eſtre plus facilement cuits & digerez, & eſtre plus ſoudainement & promptement diſtribuez & portez par les vrines. Vray eſt qu'ils apportent ceſte incommodité, qu'ils donnent plus en teſte, à raiſon dequoy ils doiuent eſtre eſtimez plus ennemis aux goutteux & à tous ceux qui ont la teſte debile, qui ſont ſubiets aux defluxions & maladies de iointures, qui ont auſſi les articles debiles, que les rouges non couuerts, leſquels confirment & roborent l'orifice de l'eſtomach d'vne legere aſtriction. Ceux qui és premiers mois participent de quelque douceur, s'ils ſont gardez quelque temps, en fin ils ſont tellement cuits & meuris; qu'ayant delaiſſé leur douceur, ils deuiennent vineux, forts & puiſſans, & les plus excellens.

Les vins verds ſoient blancs ou rouges, tels que nous en voyons beaucoup en ce pays, principalement és années froides & humides, s'ils ont vne chaleur vigoureuſe comme enſeuelie en leur matiere cruë, s'ils ſont gardez quelque tẽps, ils ont couſtume de ſe cuire & meurir tellement, qu'ils ſont trouuez bons & d'vn gouſt fort agreable & trotant ſur la langue, quels ſont ceux qui ne ſont ſimplement verds, mais qui ont vne verdeur accompagnée de quelque aſpreté & acerbité: les autres, au commencement de l'Eſté ils deuiennent pouſſez & eſuentez, à raiſon de l'exhalation & exolution qui s'eſt faite de leur chaleur languide. Parquoy faut boire tels vins verdelets qui ſont aqueux & qui ne ſont accompagnez d'vne manifeſte aſtriction ou aſpreté, tout au commencement de l'Eſté pour le plus ſeur, auant que par les grandes chaleurs d'Eſté ils deuiennent eſuentez par la reſolution de leur chaleur languide, faite par les grãdes chaleurs d'Eſté : mais ceux qui ſont verds, rudes & aſpres, qui ont vne chaleur valide ſituée en vne matiere craſſe & eſpoiſſe, peuuent eſtre gardez en toute aſſeurance iuſques en Automne. Ceux qui ſeulement & ſimplement verds, ſont propres & conuenables pour la boiſſon des ſeruiteurs & autres telles gens qui viuent durement & laborieuſement, ou à tous ceux qui ſentent vn feu & chaleur extréme au foye & autres parties interieures. Car tels vins és oiſifs, & delicats, & toutes perſonnes qui ſont de froide temperature & vieillards, non ſeulement ne ſont bien cuits & digerez, mais auſſi ſont amas de pluſieurs crudi-

tez & flatuositez, tardiuement sont distribuez, excitent plusieurs obstructions, offensent l'estomach, les boyaux & matrices : toutesfois il apportent bien souuent quelque allegeance aux reins & à la teste debile. Voila en general & sommairement de la nature, temperature, qualité & difference des vins François: Car les diuersitez que l'on trouue en iceux pour le regard d'vn chacun terroir, ville, villages, bourgs, & bourgades où ils croissent, ils changent tellement tous les ans pour la varieté des constitutions des années, seroit difficile voire du tout impossible d'en faire vne certaine & asseurée description. Toutesfois les plus excellens de tous, & sur tous les vins François, sont les vins de Coussy dediez aux Roys: puis ceux de Seure, tous deux rouges ou clairets, puissans genereux & vineux, tres commodes & conuenables à ceux qui sont du tout affoiblis & quasi denaturez, qui tombent aussi souuent en faillances ou syncopes, par s'estre trop emancipez au ieu des dames rabbattuës, ou par trop grandes veilles, ou en quelque façon que ce soit, ont enduré quelque grande euacuation. Les vins de Vanues, d'Argenteüil, de Mont-martre, & tous autres vins qui croissent en terroir sablonneux és enuirons de Paris, sont des plus salubres. Car tous ces vins, d'autant qu'ils sont tous d'vne tenve substance, sans verdeur ou aspreté manifeste, principalement és années chaudes ou bien constituées & gardans leur propre & naturelle temperie, sont cuits & digerez facilement, soudainement distribuez, & portez par les vrines: & qui ce neantmoins ne donnent pas beaucoup en teste, parce qu'ils ne sont pas trop vineux, & s'ils n'eschauffent pas trop.

Les vins de Bourgongne qui nous sont enuoyez de Sens, d'Auxerre, de Tonnerre, de Ioigny, de Chablyes, en general sont tous rouges, beaucoup d'eux voire la plus grande part d'iceux, sont és premiers mois astringens, & quelque peu rudastres : Dont aduient que par leur manifeste astriction ils densent, astreignent, confortent & corroborent vn estomach mollastre & lasche : & s'ils n'offensent point le cerueau par grande vaporation: à raison dequoy sont les plus sains & conuenables de tous à ceux qui sont goutteux, & qui sont suiects aux defluxions de la teste sur les parties inferieures. Toutesfois si vous les beuuez auant qu'ils ayent acquis leur pleine & entiere maturité, vous les sentirez quelque peu plus difficiles à estre digerez & plus tardifs à estre distribuez que ne sont les vins François clairets.

Parquoy ie conseillerois n'en vser au commencement de l'année, plustost sur la fin à ceux qui sont suiets aux opilations de foye, de ratte, ou du mesentere, ou à ceux qui meinent vne vie oisiue & sedentaire, ny à ceux qui sont delicats, & qui sont doüez de fort petite chaleur naturelle : à sçauoir, lors qu'ils tiennent encor de leur astriction & aspreté : bien à ceux qui sont accoustumez au trauail, & qui ont vn estomach fort & robuste. Aussi si vous les laissez meurir & deposer de peu à peu leur astriction & aspreté, vous les trouuerez aussi bons & gaillards que les vins François : C'est pourquoy les bons mesnagers les encauent & gardent soigneusement, iusques à la fin de la premiere année ou au cemmencement de la seconde, pour les enuoyer és pays estranges par maritimes nauigations, esquels transportez sont rédus meilleurs & plus excellens qu'en France, ou sur leur chanstié qu'on appelle, d'autant que la voicture & le transport leur augmente leur chaleur naturelle ainsi qu'auons dit cy deuant, & fait que par tels mouuement ils sont rendus plus cuits & plus meurs,

Toutesfois plusieurs de tels vins de Bourgongne és années chaude & seiches, sont trouuez bons en d'aucunes contrées dés la premiere année.

Entre les vins de Bourgongne, les vins de Beaune tiennent le premier rang, lesquels i'oseray bien preferer aux vins d'Orleans & d'Ay, desquels l'on fait si grand cas a Paris: d'autant qu'ils sont de tenve substance, d'vne couleur d'œil de perdrix, non fumeux ny tant vaporeux, & parce moins donnans en teste & offensans le cerueau que ceux d'Orleans. Aussi de tout temps l'on a tenu pour veritable ce carme vulgaire des vins de Beaune.

Vinum Belnense super omnia vina recense.

Vins de Cousiy. Ceux qui goustent fort bien les vins les comparent auec ceux du clos du Roy de Coussy, desquels les complans ont esté apportez autresfois de Grece, tellement que les vins de Coussy & de Beaune approchent de bien pres à la bonté & perfection des vins de Grece. Aucuns aussi comparent les vins de Beaune, aux vins qui naissent au clos de vigne du Roy de Nauarre, qui est à cinq lieuës de *Vin de Prepaton.* Vendosme, appellé Prepaton, ainsi nommé, parce que les complans de ce clos de vigne ont esté choisis & pris par tout. Le vin est clairet, d'œil de perdrix, de tenve substance, nullement fumeux ni vaporeux, d'vn goust plaisant & delicat à boire, si aucun vin y a. Toutes ces trois sortes de vins de Coussi, de Beaune, & de Prepaton, sont les vins les plus excellens que soient par toute la France, & ce d'autant qu'en bonne ou mauuaise année sont trouuez bons par dessus tous autres, & les plus prests à boire que pas vn. Entre les vins de Beaune, les vins de *Vins Dijonnois.* Dijon doiuent estre nombrez, ceux qui naissent au clos du Roy, à Chenouë, à Fontaine, à Plombiere, à Talent. Vray est qu'auant de iuger de la bonté & qualité des vins, faut tous les ans considerer quel est l'estat & constitution du temps d'vne chacune année, gouster aussi, soigneusement des vins pour en donner vn iugement asseuré: d'autant que quelquesfois est, que les vins François sont les plus excellens, quelques années les vins de Bourgongne gagnent le prix, autres années les vins d'Orleans surpassent, aucunes années les vins d'Anjou sont meilleurs que tous les autres. Toutesfois au nombre & censure d'iceux, les vins d'Ay, & d'Isancy, le plus souuent tiennent le premier rang en bonté & perfection sur tous les autres vins, & sont toutes les années bonne ou mauuaises, trouuez meilleurs que tous les autres, soient François, ou de Bourgongne, ou d'Anjou. Les vins d'Ay sont clairets & fauuelets, subtils, delicats, & d'vn goust fort agreable au palais, pour ces causes souhaittez pour la bouche des Roys, Princes & grands Seigneurs, & cependant Oligophores, c'est à dire, si delicats qu'ils ne portent l'eau qu'en fort petite quantité. Les vins d'Isancy sont de consistence mediocre, rouge de couleur, quand sont paruenus à maturité, sont vineux, genereux, tellement que non sans occasion, vous les pourriez comparer en bonté aux vins de Nerac, qui sont vins tant prisez & tant souhaittez pour les grands Seigneurs.

Les vins d'Orleans, tiennent le premier lieu & rang en bonté & perfection, entre tous les vins de France: Tels sont rouges de la plus grand' part, de consistence mediocre, entre crasse & tenve, de bon goust, vineux, profitables à l'e-*Vins de Cousiy. Vins de Seure.* stomach & boyaux. Ils eschauffent plus sans comparaison, & donnent plus copieuse nourriture au corps, que les vins François, peu exceptez, quels sont les vins de Coussy & de Seure. Mais cependant ils donnent en teste, & offensent le cerueau sur tous autres, si vous continuez long temps l'vsage d'iceux, principa-

lement à ceux qui ont le cerueau debile, & suiet à vne infinité de defluxions, aux poulmoniques, & pleuretiques de condition & habitude de corps, aux gouteux sur tous autres vins pernicieux, comme aussi aux febricitant, & autres qui ont les parties nobles & autres interieures d'vne constitution chaude & seiche, & à ceux qui sont tourmentez des affections cutanées, quelles sont gratelles, lepre, mal mort, dartres, feux sauuages, demengeaisons, & autres semblables. Sur tous autres sont ce neantmoins conuenables aux natures & maladies froides, excitées de causes froides, aux sincopes, aux cœurs faillis & quasi examinez pour vne trop grande & excessiue vuidange, à raison du combat aux dames rabbatuës ou des vieilles, ou d'autres causes semblables: pareillement à ceux qui sont languissans de longues & froides maladies. Voila ce que nous pouuons iuger en general des vins d'Orleans.

Diuersité des vins d'Orleans.

Car comme és autres regions & terroirs, aussi au terroir d'Orleans, le naturel de la terre engendre differentes qualitez & facultez au vin. Car entre autres ceux qui sont fauuelets, clairets & limpides sont estimez les plus excellens & meilleurs de tous, quels sont ceux qui croissent, naissent & sont cueillis pres Orleans aux bourgardes de Sanictay, ou à la chappelle Saint Hylaire, ou à Saint Mesmain le long de Loyre, ou à Checy. Ceux qui croissent au village de Saint de Bouc, à la verité ils sont tous fort excellens & genereux: mais d'vne consistence plus crasse & plus rougeastre, qui est cause qu'ils ne sont point en leur bonté qu'enuiron les Pasques: Les plus debiles & foibles sont ceux de Liuet, de Saint Gy, & de Nigray, qui toutesfois sont plus salubres pour ceux qui viuent oysiuement & suyuent les lettres, que les vins qui sont plus forts & vineux. Nous prisons beaucoup à Paris ceux qui nous sont apportez de Messay, lesquels encor qu'ils soyent beaucoup esloignez de la bonté & perfection des meilleurs vins d'Orleans, d'autant qu'ils sont de crasse substance, & qu'ils ne coustent pas beaucoup. Toutesfois parce qu'à la voicture & transport s'ils sont rendus plus tenus, & meurissent d'auantage: sont estimez d'auantage des marchands.

Vins de Sanictay, de la chappelle S. Hilaire, de Saint Mesmain, de Saint de Bouc.

Vins de Messay d'Orleans.

Ceux qui naissent pres l'Abbaye des Voisins, sont cousins & approchent fort aux vins de Messay.

Vins d'Orleans, du terroir de l'Abbaye des Voisins.

Les vins blancs d'Orleans quittent la partie, & cedent aux vins blancs François, qui est cause qu'on ne les transporte que le moins que l'on peut hors du pays.

Vins blancs d'Orleans.

Les vins de Loury qui participent aucunement de douceur, tiennent le premier rang entre iceux, comme aussi ceux de Rebechie. Les vins d'Anjou pour estre bons sont quasi tous blancs, & doux de la plus grand part, temperez, ou chauds & secs, en vne constitution de l'année chaude & seiche: puissans, genereux & vineux, de sorte qu'entre tous les vins de la France, ils tiennent le premier rang de bonté. Tout le temps qu'ils sont doux, crasses & cruds, ils enflent l'estomach & les flancs, oppillent les veines, tumefient les parties nobles, & excitent la soif principalement és natures bilieuses, ils esmouuent aussi quelquesfois le ventre. Mais quand ils ont ietté par leur ebullition tout leur marc & fece, & qu'ils sont deuenus assez meurs & suffisamment cuits & digerez, à sçauoir, à leur aage mediocre, laquelle ils atteindent en l'année seconde comme ils deuiennent fort limpides & fort agreables, aussi ayant perdu les vices cy deuant mentionnez, ils acquierent des facultez & vertu du tout contraire à

celles qu'ils auoient lors qu'ils estoient doux & de crasse consistence. Car ils sont cuits facilement,ils penetrent soudainement:ils prouoquent suffisamment l'vrine,& font cracher abondamment. Quand l'année est froide & pluuieuse la plusspart des vins d'Anjou sont cruds & verdelets quels nous les auons veus es années 1576. & 1577.

Quand l'année est chaude & seiche,les vins d'Anjou qui naissent sont forts & puissans & gardent leurs vertus & qualitez entieres, iusques à la sixiéme & septiéme année. Quant l'année est froide & humide, les vins y naissent de contraires qualitez.

haute Normandie. Les vins de la haute Normandie ,ie n'entends ceux qui sont vendangez auec les perches approchent aucunement aux vins François : quand les années sont bien constituées & gardent leur propre temperature : tels la plusspart sont fauues,non toutesfois demeurent tels long temps, mais incontinent perdent leurs forces. Qui est cause que facilement ils sont digerez, soudainement distribuez & portez par les vrines , sans incommoder aucunement le cerueau , d'autant qu'ils ne sont vineux,forts,ny genereux,mais Oligophores, c'est à dire,portans fort peu d'eau. Mais quand les années sont froides & humides , la plusspart d'iceux n'est de garde, d'autant qu'ils sont verds, & desquels la verdeur ne se peut cuire & digerer pour l'imbecilité de leur chaleur , parce les faut boire dés le commencement de la premiere année. *Vins de Compiegne* Les vins qui croissent à Compiegne & autres pays de Picardie ou voisins de la Picardie , sont de mesme consistence, qualité & vertu, que ceux de Normandie, parce ne doiuent estre prisez & souhaittez qu'en defaut d'autres.

Vins de Nerac. Le pays de Guyenne nous enuoye diuersitez de vins. Les meilleurs sont du terroir de Nerac,lesquels approchent fort à la bonté des vins François de Coussy , lesquels à raison de la couleur de rosette sont appellez au pays rosetiques. Au nombre d'iceux , ceux qui sont rouges ou noirs couuerts & vermeils, nourrissent assez abondamment, mais parce qu'ils excitent des obstructions & font amas d'humeur melancholique,principalement ceux qui sont doux, ne doiuent estre mis en vsage , sinon par ceux qui meinent vne vie de trauail & de labeur. Ceux qui sont d'vne tenve & subtile consistence,soient blancs,clairets,ou fauuelets,d'autant qu'ils ont vn goust fort agreable,& qu'ils sont cuits facilement, & soudainement distribuez , sont desirez & requis és tables des grands Seigneurs.

Concluons donc , qu'entre tous les vins dont nous vsons à Paris : quant aux rouges les meilleurs sont ceux de Coussy,de Seure,de Vanues,de Medon: quant aux blancs d'Argentueil , puis ceux d'Ay, d'Isancy,de Beaune de Bourgongne bien meurs. En apres ceux d'Orleans. Quant aux blancs les vins de Longiumeau,de Palesseau,de Massy,de Pont d'Antoiny, puis ceux de Barsuraube,d'Anjou , & autres qui nous sont apportez d'Arbois, de Gascongne & de Languedoc.Les vins des terroirs voisins de Paris,comme de Ville Iuifue,Vitry,Iury,qui sont blancs : de Fontenay & de Montreuil qui sont vermeils, ne doiuent estre beaucoup prisez,à raison qu'ils sont verdelets,& de goust mal-plaisant.Les vins de Gascongne sont sans comparaison plus chauds& secs que les vins d'Orleans, toutesfois ils ne sont si vaporeux,& ne donnent si fort en teste, à ce que i'ay experimenté,que les vins d'Orleans.

Les vins que la Grece , le Languedoc & l'Espagne nous enuoye , ou plustost

que les delices & voluptez de nos bouches Françoises font venir par deçà, quels sont les vins secs, les vins muscadets de Frontignan, la maluoisie, le vin bastard, qui me semble estre dit vin bastard, parce qu'il est bien souuent adulteré & falsifié auec le miel, à la façon que nous voyons l'hydromel vineux estre preparé, les vins Corsiques familiers aux Romain, nous sont tres pernicieux si nous en vsons en commun breuuage. Toutesfois nous les experimentons fort singuliers ès froides maladies causées d'humeurs froides sans occasion d'intemperie chaude de foye, ou d'autre partie noble: Principalement le vin de maluoisie, lequel nous obseruons iournellement est souuerain ès cruditez d'estomach & ès choliques, pour la vertu singuliere qu'il a de cuire les cruditez, & dissoudre les vents & flatuositez. Or quoy que les vins estrangers que l'on fait venir des regions chaudes, nous semblent estre gracieux au goust, si est ce qu'il n'en faut vser que le plus sagement que l'on pourra, d'autant que outre leurs qualitez manifestes, encores en ont-ils des occultes, qui à la verité peuuent estre familieres & amies par vne sympathie aux habitans du terroir où tels vins croissent, mais à nous, nous sont ennemis par vne antipathie qu'ils ont auec nous qui sommes de pays & terroir dissemblables. Aquoy si n'auons esgard, le plus souuent nous pecherons en nostre art & commettrons des fautes infinies à prescrire le regime de vie.

Vin d'ypocras dont est dit.

L'on compose des vins aromatiques, qui approchent aucunement aux vins estrangers, non tant pour la necessité de la vie ou de la santé que du plaisir & volupté de la bouche: tels sont le clairet, duquel nous auons descrit la preparation cy deuant & l'hypocrat dit hypochrat, non qu'Hypocras l'ait iamais inuenté ou mis en vsage: mais de la meslange & crasse suiuant laquelle tel vin est composé, dit pour ceste cause du verbe *υποκεράννυμι*, qui signifie temperer. L'on doit peu souuent vser de ces vins, à raison que par la chaleur estrangere & vaporation grande, ils excitent plusieurs maladies fascheuses, quelles sont la squinancie, la strangurie, l'appoplexie, la paralysie & autres semblables, toutesfois ceux qui sentent quelque froideur & debilité en l'estomach, en peuuent vser, non en breuuage commun, mais comme en forme de remede.

Voila sommairement ce qui me semble touchant la qualité & vertus tant des vins qui naissent en France, que de ceux qui nous sont apportez des pays estranges : par la lecture de ce discours passager, le lecteur qui sera soigneux de sa santé, pourra faire choix du vin pour sa boisson qu'ils cognoistra estre conuenable & profitable non seulement à son naturel, mais aussi à sa santé. Comme celuy qui a le foye fort chaud & sec, les poulmons suiets aux inflammations, & prompt à receuoir les defluxions acres du cerueau, le cerueau fort humide n'vsera de vin chaud & sec, quels sont les vins de Languedoc, de Gascongne, d'Orleans : mais se contentera de quelque petit vin François, quelque peu verdelet & qui porte fort peu d'eau. Celuy aussi qui a l'estomach froid, qui est suiet aux maladies flatulentes & froides, vsera de bon vin, & laissera les vins verdelets. Et pour ce faire se seruira de nostre discours qui l'enseignera de la diuersité & qualité des vins.

Fin du sixiéme Liure.



SEPTIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

LA GARENNE.

Aßiette de la Garenne.

CHAPITRE PREMIER.

Le profit de la Garenne.



IVsques icy auons discouru le plus succinctement qu'il nous a esté possible, tout ce qui appartient à la culture & labeur de la terre, comme jardins, prez, terres à grains, & vignes: maintenant est besoin, suiuant l'ordre cy-deuant proposé, que parlions de la Garenne: des bois de haute fustaye, parc aux bestes sauuages, heronniere, & de la chasse.

Nous commencerons donc à descrire la Garenne, de laquelle le profit n'est moindre que de la poulaille, pigeons & autres bestails qui sont nourris en la Maison Rustique: principalemēt quant à la vente des connins, que le bon mesnager peut faire tous les ans, qui peut estre quelques années de quatre-vingts à cent douzaines, outre ceux que le pere de famille a tousiours, tant pour la reserue de son viure, que pour faire present à ses amis. Et n'y a si grand soin à la Garenne qu'au gouuernement des autres bestails: car il ne faut aux connins gouuerneur special, qui ait *soin assidu* de les loger, traiter, tenir nettemēt, guerir quand ils sont *malades*, & penser de leur nourriture, parce que d'eux-mesmes se bastissent terriers, & petites fossettes pour leur couuerture & repos, & ne veulent autre pasture que celle que la terre de son bon gré, sans autre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maison champestre, faudra dresser vne garenne au lieu cy-deuant declaré, à sçauoir entre les terres à grains, vignes & bois de haute fustaye, si d'auenture n'y a commodité de quelque bois taillis, pres la maison où le connin se puisse de soy-mesme renger, & faire sa demeure: toutesfois parce que la chasse du connin, qui se retire és bois taillis, est quelque peu plus difficile que de celuy de garenne, & que le connin du bois taillis n'est en si grand nombre que celuy de garenne, à raison principalemēt des renards, loups, & autres bestes champestres, ausquelles le plus souuent il sert de proye pour estre deuoré: pour la plus grande aisance & profit, vaudra mieux bastir à part vne Garenne.

Faudra donc pour le bastiment d'icelle, faire reserue de cinq ou six arpents

de terre argilleuse, poudreuse, ou sablonneuse, non grasse, forte ny espaisse en lieu haut & exposé au Soleil, non marescageux ny aquatique: car auec ce que le connin hait sur tout l'humidité & le froid, encore pour la commodité de ses terriers a-il besoin d'estre en lieu où il puisse foüiller à son aise, pour se bastir loge & couuerture. Ce lieu sera enuironné en forme de parc, de murailles moyennement hautes, pour empescher les renards, loups, & autres bestes sauuages de faire tort & mener guerre à ce petit bestail. Dans ce parc faudra planter forces ronciers, meuriers & pruniers sauuages, fraisiers, pinastres, framboises, genest, groiseliers, meurtes, & grand nombre de geneures: car le connin aime sur tout la graine de geneures, & quant aux herbes, faudra semer (si d'auanture le terroir n'en produit aucunes de soy-mesme) force lacerons, seneçon, chicorée, choux, laictuës, esclaire, targon, chardon, nauets, pois ciches, & autres semblables, pour la nourriture de ces petites bestes.

N'ayez soucy de faire passer ruisseau, ou approprier conduit portant eau pour leur boire, car ce bestail, hait sur tout l'humidité.

N'ayez soucy de leur preparer autre loge, que la taniere que luy mesme se bastira.

Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la Garenne.

CHAP. II.

OR ce n'est assez d'auoir bien basty & accoustré le parc de la garenne, de l'auoir munie de tout ce qui est necessaire, pour l'entretien & nourriture des connins, mais il la faut peupler car non plus que les terres labourables ne portent fruict aucun, sans estre rêplies de semence, ny la vigne raisins, sans estre diligemment plâtée & cultiuée. Aussi ne pense pas que ta garenne, tant soit elle proprement accoustrée, puisse engendrer & nourrir des connins, si premierement tu n'y en mets. Donc pour la peupler sera besoin de faire vn clappier, où tu pourras nourrir quelques masles & femelles, qui feront des petits tous les mois, car d'en acheter seroient trop grands frais & despens pour le fermier ou pere de famille, veu qu'aussi il aduient souuentesfois qu'apres en auoir beaucoup vendu aux viuandiers, ou parce que les renards en ont mangé grand' quantité, la garenne demeure du tout denuée, de conins, & par ainsi la faut repeupler. Il vaut donc mieux pour plus grande commodite & moindre despence, qu'en quelque coin de ta court, ou de ton iardin potager, tu fasses vn clappier qui soit quarré, assez estroit & enclos d'ais, ou de murailles plastrées. Vray est que seroit bien le meilleur de l'accommoder en la garenne: car les petits pourroient plus commodément du clappier entrer en la garenne, par vn costé du clappier, qui seroit entrelasse de lattes, & auroit petits entredeux, par où les petits connins pourroient passer & repasser vers leurs meres.

Soit donc que le clappier soit basty en la garenne, ou ailleurs, faudra esleuer quelques petites loges pauées d'ais, qui contiendront tanieres semblables aux terriers separez l'vn d'auec l'autre, pour la retraicte des connins: & en ce lieu sera assez mettre vn masle pour huit ou dix femelles; & cependant tenir tousiours le masle enfermé en sa taniere, de crainte qu'il ne fasse tort aux petits: car le connin masle (contre le naturel de tous autres masles) deuore ses petits. Bien est vray quand on verra que la femelle aura fait ses petits, faudra incontinent

la mettre en vne autre taniere auec le masle, pour les accoupler : car c'est vne chose asseurée, qu'aussi tost que la femelle est vuide & deliurée de ses petits, aussi tost elle est pleine : de sorte que tous les mois de l'an elle fait des petits : & mesme estant pleine, elle ne laisse à endurer le masle, & conceuoit autre portée qu'elle rend par apres en son temps. Et telle fecondité de connins a esté tãt admirable à plusieurs, que d'aucuns ont pensé assez legerement que le masle connin conceuoit & engendroit des petits aussi bien que la femelle, ce qui est faux & du tout aliene des faits & generations de nature, ce qui a destiné la femelle entre les bestes pour conceuoir & engendrer, non pas le masle.

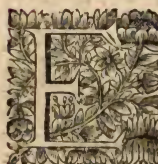
Dés que les petits connins seront deuenus grands, & pourront se passer de la mere, faudra les porter en la garenne pour la peupler, & les faire deuenir sauuages. Autrement si les tenez enclos & enfermez au clappier auec leur mere, ils s'appriuoiseront & demeureront tousiours comme endormis & pesans, tels que sont les connins de clappier, ains auront la chair plus crasse & moins plaisante.

Il se faut toutesfois donner de garde de mettre en la garenne les grands connins de clappier, tant masle que femelle: car, parce qu'ils n'ont eu liberté de courir comme ceux de garenne, & n'ont appris de se sauuer des assauts & incursions des renards, & autres bestes sauuages incontinent seroient deuorez : & pource les vaut mieux laisser en leur clappier accoustumé.

La nourriture des connins de clappier, sont choux, laictuës, seneçon, esclaire, chicorée, laceron, targon, chardon, pois ciches, auoine, orge & son, meslez ensemble, & autres semblables chose qu'auons mentionnées cy deuant. En d'aucuns pays on les nourrit de sang humain, que l'on amasse des seignées que l'on fait aux malades: mais telle nourriture ne vaut rien, & rend la chair des connins fade à manger, & fort dangereuse pour la santé.

Quel traistement demande le Connin de garenne,

Chap. III.


Ncores que le clappier soit beaucoup necessaire pour peupler & repeupler la garenne (comme auons dit) toutesfois à vn besoin l'on se pourra passer de clappier, & *sans autre* despense, se contenter de mettre *en la Garenne* certain nombre de cõnins, tant masles que femelles pour en auoir des petits. Vray est qu'ils ne sont tãt feconds, ny tãt fertiles à porter : & que la garenne n'en sera si tost peuplée ou repeuplée, parce que ceux qui ont accoustumé la garenne, sont plus sauuages & estranges, & moins souuent les masles se rencontrent & s'accouplent auec les femelles: d'où aduient que les femelles de la garenne portent seulement trois ou quatre fois l'an, & celle du clappier par chacun mois. Quoy qu'en soit, si tu trouues plus grande commodité de peupler ainsi ta garenne, il suffira que pour quatre douzaines de femelles, tu y mettras six masles ; & fasse plus grand cas de femelles que de masles, s'il aduient que tu vueilles faire quelque prinse de connins.

La pasture d'iceux ne sera autre que celle qu'auons mentionnée cy deuant, toutesfois outre ceste pasture, si tu vois qu'en la garenne il y ait grand nombre de connins, afin de leur donner suffisante nourriture, & moyen de s'engraisser

d'auantage, sera fort bon de semer en la garenne vn arpent ou d'eux d'orge ou d'auoine, non pas pour en recueillir auec fruict, sinon ce qui pourra rester apres leur pasture. Sur tout faut les nourrir de bonne pasture, parce que leur chair:comme aussi celle de perdrix, retient l'odeur & goust de leur mangeaille: à sçauoir le goust de genéure, si leur garenne est pleine de genéure: & ainsi semblablement des autres.

Si tu vois quelque taniere de connin estouppée de foin ou paille, ou d'autre semblable chose,ne la destouppe pas:mais sois content de l'obseruer seulement & coniecturer que là dedans sont des petits,que la mere nourrit: car la femelle a ceste coustume,que dés qu'elle a fait ses petits,soit en clappier ou en garenne elle ferme & estoupe sa taniere auec foin, foire, ou autres herbes qu'elle peut amasser,afin que le masle connin ne se puisse apperceuoir de ses petits, & n'entre en sa taniere,en laquelle s'il entroit mangeroit tous les petits: dequoy la femelle asseurée,soit qu'elle demeure en sa taniere, ou qu'elle en sorte pour aller paistre & cercher mangeaille à ses petits,elle estouppe son terrier: & s'il aduiẽt qu'à son retour elle trouue l'entrée de sa taniere tant soit peu destouppée, elle mesme incontinent tué ses petits,ayans opinion que le masle connin y soit entré: C'est pourquoy les bons chasseurs ne mettent iamais le furon dans vn terrier, duquel ils voyent l'entrée estouppée, pour crainte de fascher la mere, & l'induire à tuer ses petits: vray est qu'elle ne tient tousiours sa taniere fermée, mais alors qu'elle cognoist que ses petits sont agrandis: & deuenus assez forts pour chercher pasture, & courir auec les autres, commence à faire quelque petit trou pour donner issuë & passage à ses petits.

Au surplus ne faut penser que iamais le connin,tant masle que femelle, oublie son terrier, tant en soit-il esloigné; car encores que l'on die que les connins n'ont aucune memoire,toutesfois sont tousiours souuenãs de leur taniere, tant soient-ils esgarez & esloignez d'icelle. C'est pourquoy aussi l'on dit vulgairement,que le bon & franc connin meurt tousiours en son terrier. Faut aussi penser que le connin a de son naturel vne crainte du renard, comme la brebis du loup,qui est cause outre son naturel sauuage & estrange, que quand il sort de sa taniere,ne s'amuse qu'à courir,& ne pense à rencontrer la taniere des autres, ny mesme de la femelle pour mãger les petits:car encor qu'il soit souuenant de son terrier, toutesfois ne s'aduise ny prend garde, à celuy d'autruy: aussi la femelle pour luy oster toute occasion d'y prendre garde, a coustume d'estoupper l'entrée de sa taniere, comme auons dit.

Bon connin meurt tousiours en son terrier.

Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier.

CHAP. IV.

LE connin de garenne à le poil plus roux & moins espais, le corps plus agile & moins gros, plus esueillé & plus sauuage, la chair plus plaisante & moins melancolique que celuy de clappier: car celuy de clappier, parce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains est plus priué, plus gros, plus touffu, plus pesant, plus endormy, & moins gaillard: aussi s'il aduient par cas fortuit qu'il entre en la garenne auec les sauuages, incontinent est deuoré des renards & au-

Profit & singularité du connin. tres bestes ennemies des connins, n'ayant accoustumé les assauts & incursions de telles bestes. Quand au reste, tous deux valent mieux au manger encor ieunes & petits que plus grands. Leur ceruelle est bonne pour appaiser la douleur qu'endurent les petits enfans aux dents qui leur croissent nouuellement: toutesfois ceux qui veulent contregarder leur memoire, ne doiuent manger que le moins qu'ils pourront de ceste ceruelle, d'autant qu'elle apporte abliuion. La graisse du connin est plus recommandable que nulle autre partie de luy, parce qu'elle est sur tous remedes propre à faire linimens aux reins, qui sont affligez de grauelle ou de calcul. *Calcul. Grauelle.*

LE BOIS.

Ce qui est à considerer auant que planter le bois.

CHAP. V.

Pour dresser & faire plante nouuelle de bois, faut cognoistre la terre en laquelle l'on veut planter aucune chose, & sçauoir si elle est grasse ou maigre, si en icelle y a profondeur de terre raisonnable, & aussi si elle est point suiette aux eaux, pource qu'il y a des natures d'arbres qui aiment l'eau, comme fait l'aulne, & autres arbres de sa nature: & selon la terre se faut accommoder & luy donner à rapporter ce dont elle peu faire sont profit, & dóner plaisir à son maistre. *Aulne.*

Chesne. Chastaignes. Faut presupposer auant toute chose que la terre soit bonne, comme il est requis; faut entendre pareillement que deux des plus nobles arbres, & estimez à valeur d'argent, sont le chesne & le chastaigner, pour deux raisons principales, pource qu'ils portent fruict tel qu'en famine l'on en peut faire du pain mixtionné de quelque peu d'orge ou auoine: l'autre, pource qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que sont lesdits chesne & chastaignier, chacun en sa qualité.

Orme. Orme sterile. La troisiéme nature d'arbre excellent est l'orme, & combien qu'il soit le moindre des trois, tant pource qu'il ne porte fruict aucun, qu'au moyen de ce que la fueille n'en est si plaisante au prix de la fueille de chesne & chastaignier: toutesfois ledit arbre est requis, mesmement qu'il se peut etester comme vn sauls, & de quatre ans en quatre ans coupper, pour faire eschalats & fagottages: mais le chastagnier est trop meilleur, plus net, & portant meilleur fruict qu'autres arbres de sa nature: & ne luy faut point si bonne terre, ne si grasse comme au chesne, & si sur luy ne s'assient les chenilles & autres vermines, comme sur le chesne & orme. Et d'auantage, quand les hannetons viennent, qui est de trois ans en trois ans, comme i'ay veu, ne mangent la fueille du chastagnier, partant qu'ils trouuent de la fueille du chesne, car ladite année de hanetons retarde plus d'vn an vn bois, & outre le chastagnier vient plus en vn an, que le chesne en deux. *Chastagner. Hannetons de trois ans en trois ans*

Bien est vray que l'orme vient facilement & plantureusement, depuis qu'il a pris sa terre. Et qui voudroit, pour la diuersité, mesler autre sorte de nature d'arbres parmy les autres, comme charme, hestre, tremble, & autre maniere de bois faire le pourroit-on, mais le plus que l'on peut faire de chesnes & chastagniers est le meilleur.

L'assiette

L'assiette & disposition du bois de haute fustaye. CHAP. VI.



VI auroit vn beau carré de huit à dix arpens de terre,& que l'on voulut faire dés la premiere annéе resplendir, & luy donner quelque forme & grace de bois, auec esperance de plaisir d'iceluy au temps aduenir,le faudroit dés la premiere année clorre de muraille,ou de si bons fossez,plantez de hayes viues; que le bestail n'y peust entrer: & si ledit carré estoit clos de fossez, ie diray volontiers vne autrefois mon opinion, de la forme que l'on doit faire, & planter lesdits fossez.

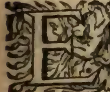
Or presupposé que ladite closture soit faite de muraille,& qu'audit carré y ait quatre costez, c'est à sçauoir, deux longueurs & deux largeurs; mon aduis est que tous lesdits costez de muraille soient reuestus de verdure, & de quatre sortes d'arbres,& de si pieds d'espaisseur & largeur, pource que nature s'esiouyt de diuersité, afin que l'on ne voye point les murailles, & que l'on puisse cheminer entre deux verdures. *Quatre costez au bois.*

Lesdits reuestemens se feront au gré du Seigneur,comme l'vn des costez, s'il luy plaist, mesme le costé de Midy, de coudres & aubespines blanches, pource que ce sont les premieres fueilles sortans de la prime saison, & où le Rossignol fait son nid. Vn autre des costez d'espine vinette,qui est belle, & si sert à beaucoup de choses,& s'eslargit quand elle trouue bonne terre. Le troisiéme desdits costez, où le Soleil Leuant frappe,le planter d'osier franc, qui sert en mesnage, & si est beau à voir. Et le quatriéme d'iceux costez de sauuageons de poirier auec quelques aubespines plantées de quatre pieds en quatre pieds, en tous sens, qui sont plus verds que toutes autres sortes d'arbres, & seruiront pour y faire plusieurs belles entes,& quantité de grosse nefles.

Les allées d'alentour dudit bois doiuent auoir douze pieds de large, & sur les riuages de toutes lesdites allées,tant de ce qui est du costé de la muraille que de l'autre, l'on y doit planter des ormeaux de quatre toises en quatre toises coupez à teste,de sept pieds de haut ou enuiron,pour donner forme ausdites allées, parce qu'en ce proumenant au plus beau lieu du monde, si l'on y trouue quelque douceur,on se fasche. Pour ceste cause, s'il plaist au Seigneur faire planter au logis lesdites allées quelques arbres fruictiers, mesmement à noyau, & de toutes saisons de l'an faire le pourra. *Allées.*

Plus, semble que l'on doit faire planter tous lesdits arbres de quatre pieds en quatre pieds,& à la ligne en tous sens, tant pour le plaisir du regard de l'œil, qu'aussi que l'on veut quelquesfois faire des allées dedans le bois, & quand l'on trouue les allignemens droits,il est plus facile de les faire. *Arbres fruictiers.*

La maniere de planter les arbres du bois de haute fustaye. CHAP. VII.



T pour bien planter lesdits arbres, faut faire dés à present des fosses, en forme de rayon, comme à planter vignes, esquelles doiuent estre plantez, afin que la terre se nourrisse en l'air, & qu'elle s'engraisse des pluyes & neiges qui tomberont durant l'Hyuer sur icelles, iusques à la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier.

Et ne faut point faire les fosses que de deux pieds de profond, mais bien labourer le fond, en mettant la bonne terre sur vn costé des rayons, & celle qui vaut moins sur l'autre, non pas la ietter au loin, afin que si le fond estoit mauuais ou par trop profond, l'on puisse ietter dans le rayon de la bonne terre qui sera sur le bord, afin que les racines de l'arbre n'aillent cercher de mauuais fond, au lieu de l'estendre en largeur : & faut ainsi laisser les fosses & rayós tout du long de l'hyuer, pour receuoir l'eau du Ciel quand elle vient : & pour la largeur des fosses, faut qu'vn baston de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Temps à planter les arbres.

Faut planter lesdits arbres au mois de Decembre, s'il est possible, & que le temps soit gracieux, comme quand il ne gele point : car la grande gelée y est fort contraire.

Plante de chesne, & de chastaigner.

Faut plustost planter arbres venus, que semence de gland, ou chastaignes, pource qu'il faut vn grand soin à faire venir ladite semence : & quand à icelle semence, celle de chastaigne vient plustost que celle du gland : & quand on en voudroit semer, il doit estre fait de pied à pied, pour le plus loin, à la fin des grandes gelées, pource que durant icelles gelées les mulots mangent les chastaignes dans terre.

Quand au planter d'arbres desia venus, les faut arracher auec le plus de racines qu'il sera possible : & quand ils seront arrachez, s'il y a racines rompuës les coupper : & celles qui ne seront point rompuës les coupper par les bouts pour les rafraischir, la lógueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ainsi que les racines le pourront porter. Et faut choisir vn ieune plant, qui ait l'escorce nette & viue, non abougrie ou moussuë, racine nette & bonne, la tige droicte & longue, sans cicatrice ou froissures ; & auant le planter sera bon de ietter dans le rayon de bonne terre, qui est sur le bord dudit rayon, enuiron vn doigt ou deux de hauteur, & là dessus mettre l'arbre que l'on veut planter, puis couurir de terre lesdites racines, & les fouler doucement auec la main, afin qu'elles n'ayent air, & en remplissant lesdits rayons, faut qu'ils ayent pente de terre d'vn costé & d'autre en forme de gouttiere, afin que s'il pleut, la pluye & humidité se coule plus aisement.

Et afin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues tout au long du rayon d'vn costé & d'autre : & si d'auanture il y en a des lógues de tous costez, qui ne se puissent aisemét coucher tout le long du rayon, il faudra croistre vn peu le rayon à l'endroit desdites racines où il sera besoin, afin que telles racines ne touchent à la terre ferme : mais soient enueloppez en terre mouuée.

Faut semblablement coupper par le haut de la tige tous les arbres que l'on veut planter : à sçauoir, ceux que l'on veut planter pour faire haute fustaye, ou pour mettre le long des allées, à la hauteur de cinq ou six pieds hors de terre, afin qu'ils portent plustost monstre de bois : mais les arbres que l'on veut planter bas & en taillis, il les faudra coupper à la hauteur d'vn pied & demy : car il suffit qu'ils ayent quatre poulces hors de terre, & n'y a danger d'entrelasser les chastaigniers auec les chesnes, sinó que l'on voulut faire tout vn bois de chesnes & vn de chastaignier : & quant à la grosseur desdits arbres, ie n'y mets point de difficulté, soit qu'ils soient de la grosseur d'vne chastaigne, d'vn esteuf ou d'vne plotte, mais qu'ils soient bien & frais arrachez & plantez du iour qu'ils seront arrachez, ou au plus tard le lendemain.

Le bois planté, luy faut donner deux façons en l'an; l'vne à la fin d'Auril, & l'autre à la fin de Iuillet, apres vne grosse pluye venuë par vn tonnerre, & s'il vient des chenilles en l'année faut cheniller ledit bois. *Deux façons au bois à planter.*

Du temps de labourer les bois. CHAP. VIII.

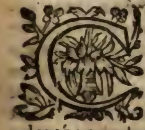


IL faut icy noter, que le principal pour tous arbres priuez & sauuages, est le labeur donné en temps conuenable, lesquels tant plus sont labourez & cultiuez, tant plus ont accroissement & augmentation, parquoy aux ieunes plantes de toutes sortes d'arbres, taillis qu'a haute fustaye, le labeur est fort necessaire, & mesmement les quatre premieres années qu'il les faut labourer entierement de deux façons par chacun an, comme les vignes. C'est à sçauoir, vers la my-Auril, qu'ils commencent à ietter hors les bourgeons, & vers la fin de Iuin: ce qui se doit faire par temps moitte & pluuieux, non pas par temps sec de vents, ou de chaleur, parce que la terre mouuées ne fait que pourdroyer qui gaste le reiect, & les fait mourir: aussi que plus aisément ladite terre labourée par temps sec, enuoye la seicheresse de la terre renuersée aux racines, qui leur est fort contraire: car pour le nourrissement des plantes, il est requis humidité: & si la terre est humide, elle se renuerse sur les racines, & leur donne humeur. L'autre raison est, que la terre nouuellement ouuerte par les ouuertures fait entrer l'eau & la pluye, ou rosée plus aisément esdites racines. *Labeur necessaire aux ieunes plantes.* *Labeur en temps sec n'est bon.*

La principale partie du labeur de tous arbres est pour extirper plusieurs meschantes herbes qui croissent en toutes terres, lesquelles si on les laisse augmenter elles succent, prennent & emportent la saueur & substance de la terre, tellement qu'il n'y demeure, vertu suffisante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté: cela se peut cognoistre par le labeur des vignes & iardinages, qui tant plus sont cultiuez, tant plus apporté de fruit, de rejet & de beauté. Ainsi sera le principal, apres auoir planté les arbres, les faire labourer en saison humide deux fois pour le moins, qui fera ietter plus grand bois, plus grand bourgeon, & profit au double. *Meschantes herbes à extirper.*

Et si d'auanture l'Esté se trouuoit si pluuieux qu'ils fussent enueloppez de forces herbes, sera à la discretion du laboureur, s'il voit que ses plantes ne soient nettes leur bailler vne tierce façon, afin que les herbes ne suffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la substance de la terre: car toutes plantes viennent d'humeur & de chaleur: & si on les laisse ombrer d'herbes ils seront suffoquez & en danger de se perdre. *Tierce façon aux herbes.* *Croissement de plantes par humeur & chaleur.*

Que le bois soigneusement labouré profite d'auantage que celuy qui n'est labouré.
CHAP. IX.



CHacun sçait qu'il y a plusieurs arbres que l'on voit iournellement venir sans grand soin ne labeur, qui prennent leur nourrissement naturel sans aide, & ce ou à cause de la fertilité de la terre, ou de la region: toutesfois s'il en eschappe vn, cent en meurent: ie parle icy pour ceux qui quand ils auront planté ne veulent point s'ils peuuent perdre leurs peines, & entendent que tout

ou la pluspart profite:ce que toutesfois ne sera,sinon en leur donnant le labeur, conuenable,apres les auoir esté bien plantez,comme dessus est escrit.

Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer. Parquoy i'ay voulu essayer le labeur, comme l'art & science le commande, & en laisser au desert sans labeur:mais ie trouue que combien que celuy qui est en desert vienne quelquefois en parfaite croissance,toutesfois il ne croist pas si tost,& en meurt la pluspart : & de celuy qui est bien labouré & planté il croist au double,& ne s'en perd pas la dixiéme que tout ne profite, de quelques sortes d'arbres sauuages que se soient.

On pourroit dire que le labeur est onereux & de coust : mais d'autant qu'il n'est perpetuel, & qu'il suffit par quatre ou cinq ans au plus continuer ledit labeur, comme vne nouuelle plante de vigne, l'on trouuera que le coust en sera petit, veu qu'apres ce coust mis il demeure à perpetuel, sans qu'il soit besoin y faire nouueau labeur. Car depuis que le bois à gaigné ceste hauteur, qu'il est plus haut que les herbes ne peuuent croistre & monter (ce qui sera en quatre ans,s'il est cultiué:)il suffoque les herbes qui croissent dessous, & leur oste l'air & le Soleil de son ombre, si bien qu'elles meurent,& ne peuuent donner ombre,ne nuisance au bois.

Transplanter,esmonder,esbrancher,& nettoyer le bois.

CHAP. X.

POur mieux faire venir le plant,est aussi bien requis de transporter les arbres du terroir haut, sec & mauuais, en autre terre plus humide & grasse, si faire se peut, par moyen,en trouuant meilleur terroit ; l'arbre reprendra plus facilement : & ne faut faire doute, que tant plus le plant sera de bonne terre & mieux labouré,tant plustost croistra,prendra augmentation, & portera plus grand bois & fueilles larges que moindre,ainsi qu'il se voit par l'experience és anciennes forests,qui sont assises és pays fertiles & gras,ou en celles qui sont en sablós *Bois de Solongne.* & mauuaises terres,comme la Solongne,qui demeurent petits bois & auortez.

Le bois planté & labouré,comme dessus,la premiere année,seconde & tierce, ne luy faut toucher du ferrement : toutesfois vers la tierce & quatre année , & les suiuantes, si on voit le bois si fort planté qu'il ne profite , ou monte si haut qu'il doit, l'on pourra esmonder des petits rejects & branchettes que l'on voit qui ne seruent de rien,& luy laisser trois ou quatres principales branches ou tiges bien esmondées,selon la discretió du laboureur,& l'emóder vers le mois de Mars apres les froidures passées,afin que la gelée ne nuise au bois incisé & coupé de nouueau:& se peut esmonder iusques à la my-Auril,qui commence à bour- *Esmondage d'arbres.* geonner,ce qu'il faut faire doucement tenant la tige de l'arbre ferme , sans eslocher ses racines. Lequel emondage se peut faire tous les ans qui veut : & par ce moyen fait-on reuenir le reject du taillis,qui iette huict au dix branches en haute fustaye, en couppant les branches qui vont de costé , & laissant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges , venant du pied du taillis que l'on vent qui monte haut & droit ; & s'ils ne sont puissans pour se soustenir du tout , on leur peut aider de quelques petits eschallats ou bastons pour les soustenir.

De la sorte de semer gland pour faire venir chesnes.

CHAP. XI.

TOutes sortes d'arbres sauuages viennent de plants transplantez, ayans de bonnes racines, ou de branches, ou de semences & fruicts qu'ils portent, dont il se renouuellent. Du plant transplanté, il en a esté assez parlé cy dessus, lequel est plus aduantageux, & pour plustost & seurement venir; par ainsi peut donner plustost passe temps à son maistre. *Arbres sauuages d'où viennent.*

La seconde façon est de branches torses, & enterrées en terre, prinses en sorte qu'ils peuuent ietter racines & reprendre, ainsi que recite bien au long Columelle: toutesfois ceste façon est tardiue à reprendre racine & à ietter, ce qui se doit faire és lieux où il ne se trouue point du plant, parquoy ie n'en traite point icy, d'autant qu'il est mal aisé & fort incertain, & dont on a le plaisir biẽ tard, aussi qu'ẽ ce pays des Gaules il y a force taillis & hayes fortes, où l'õ recouure aisément & en quantité du plant de toutes sortes d'arbres sauuages.

La tierce façon est de semence: cõme de semer du gland, faine & graine estant és fueilles des ormeaux, qui produisent pareils arbres que ceux dõt ils viennent *Columelle.* & telles semences se peuuent semer par petits rayons faits à la cerfoüette, qui ayent 4. ou 5. doigts de profond seulement, & les recouurir doucement de terre mouuée, ou à la charruë, en semer cõme l'on fait les febues & bleds, ou au fuseau, qu'ils appellent vn petit baston de la longueur de demy pied, & de la grosseur d'vn doigt ou poulce. Et des trois sortes la meilleure est de plãter ou semer le gland ou autre semence au fuseau, de demy pied en demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite, ou à la cerfoüette, faisant vn petit d'ouuerture en la terre, & y mettra du glãd en pareille distãce de demy pied en demy pied tour le long du rayon: toutesfois il n'est pas besoin de les semer ou planter ainsi pres en tous sens: car la terre ne pourroit auoir tant de fruict qui viendroit & le faudroit transplanter, ou il auorteroit, parquoy l'on peut bien laisser entre chacun rayon & plant, quatre, cinq ou six pieds de distance aux costez: & si d'auanture tout ne profitoit, on en pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainsi qu'il conuient labourer les taillis & grands bois, ainsi faut-il labourer les semences, non pas de pareille sorte: car la marre arracheroit la graine & gland, mais les faut cerfoüetter bellement, & sarcler les herbes tout le lõg du rayon où ils ont esté plantez, afin que les herbes ne les suffoquent, & qu'elles ne les aueuglent, & leur oste l'air, le Soleil & substance de la terre, dont toute nouuelle semence & plant ont merueilleusement affaire pour prendre racines & la vie, qui est encor ieune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le soin & labeur entour du gland & autre semence, les fait croistre & profiter iusques à gaigner les autres plants, qui pourroient surmonter à la longue, mais s'ils demeurent en desert & sans culture, ils seront suffoquez des herbes, & la pluspart se mourra: & ce qui éschappera aura peu de croissance, & demeurera comme auorté, sans aide & labeur, sinon par vne grande longueur de temps: tellement que les planteurs ou semeurs n'en verront aucun plaisir, mais leurs heritiers.

Et pour toutes sortes de plantages & semences sauuages, est necessaire de fermer si bien le lieu semé & planté de fossez, hayes ou murailles, que nulle beste,

cheual, ny autre n'y puisse entrer; aussi que le bois ne soit point manié, n'esbranché par gens passans : car si le reiet est brouté & rongé, l'arbre demeure tout tabougty & prest à se mourir.

En cette sorte de planter gland ou chastaigne, elle se peut bien conuenablement mettre & planter entre les plants des arbres & racines, qui se plantent assez loin l'vn de l'autre, tant que peut auoir de vuide entre deux plants, neuf ou dix pieds ou enuiron, qu'il conuient labourer pour nourrir les arbres, & faire mourir les herbes. Par ce moyen le gland & chastaigne, ou autre chose plãté au fuzeau, ou semé en rayon, se laboure parmy, & y a iour suffisant entre les deux plants pour prendre croissance, iusques à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur à peu pres que les arbres plãtez ou taillez : & ne couste rien d'auantage à labourer, d'autant qu'il faut labeur entier és terres où sont lesdits plants. Et pource que souuentesfois l'on se peut trouuer en pays où il n'y a aucuns taillis, bois, buissons, ny hayes, où l'on puisse recouurer du plãt venant des racines, il m'a semblé bon de traiter vn peu du moyen de faire venir & croistre ledit plant de semence, ainsi que l'on fait és arbres fruictiers & priuez des pepinieres, pour transplanter és iardins, ainsi pourra l'on faire des arbres sauuages, lesquels apres qu'ils seront parcreus en suffisante grosseur, & venus de semence, se pourront transenter & transplanter où l'on voudra; pource en sera icy fait traicté & chapitre, parce que le precedent traicté est de la semence que l'on veut messer auec le plant, pour aider à peupler le bois pour y estre perpetuel.

De la forme de faire venir les arbres sauuages de semences, pour apres transplanter autre part.

Chap. XII.



L est certain, comme dessus a esté dit, que tout arbre vient de plant, de grand fruict, ou de branche entorce, & pource qu'il y a aucuns lieux où l'on ne peut recouurer plant aisément, l'on peut faire venir ledit plant par semence, ainsi que se font les pepinieres d'arbres priuez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & iardinage, & le semer de la semence que portent les arbres, dont l'on veut auoir le plant.

C'est à sçauoir du gland, qui veut faire venir chesnes, *ou* chastaignes, qui veut faire venir chastaigniers : ou de la graine & semence qui croist dans les fueilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes. Il conuient semer lesdites graines ou semences en terre grasse & bien fumée, fertile & vn peu humide, assez espais, & recouurir lesdites graines de deux doigts de terre, & la fera bien arrouser puis apres, & couurir lesdites semences de paille claire, afin que le fruict des ieunes arbres qui sortiront de la graine, ne soit mangé & rompu par les oiseaux : & quand ils commencent à croistre, on leuera la paille, sarclera l'on les herbes qui viennent parmy à la main.

Pour ceste cause il faudra faire les carreaux, où se fera ladite semence, longs & estroits, afin que facilemẽt on puisse extirper & oster l'herbe de chacun lieu, sans marcher sur lesdits carreaux, & cueillir lesdites herbes doucement, de peur de faire dommage aux racines ieunes des arbres, & souuentesfois les faut arrouser au soir apres le Soleil couché, ou au matin auant le Soleil leué.

Et quand ils auront trois pieds de hauteur, il les faut transplanter en autre terre, auant qu'ils prennent plus forte racine, & les mettre en distance de deux bons pieds, iusques à ce qu'ils ayent grosseur competente, telle que dessus est escrit, & les labourer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau par le temps de seicheresse. Par ainsi vous edifierez du plant de toutes sortes, & de tous arbres sauuages, pour transplanter apres en tels lieux que l'on voudra, & viendront fort bien lesdits arbres transplantez, qui sont pareils & d'aage & de sorte : pource l'vn ne pourra nuire à l'autre.

Cecy se peut & doit faire és lieux où l'on ne trouue aucun plant d'arbres à suffisance : toutesfois és pays couuerts de taillis & bois, il s'en trouue assez, sans prendre ceste peine, ne longueur : parquoy cét article seruira és pays où il n'y a point de taillis, bois, ou plant, par les hayes & buissons, non en ce pays où il s'en recouure souuent, & de bien bois.

Le plaisir qui vient du bois sauuage planté, & profit d'iceluy.

Chap. XIII.

Entre les choses requises, pour auoir vn beau lieu & parfait, Caton en son liure d'Agriculture dit, qu'il est besoin d'auoir neuf choses principales. *Neuf choses requises à vn beau lieu.*

La premiere, est la vigne rapportant grande quátité de vin. La seconde, le iardin plein de petits ruisseaux. La tierce, la saulsaye & l'ozeraye. La quatriéme, la grosse riuiere. La cinquiéme, le pré. La sixiéme, la grande campagne. La septiéme, le bois taillis. La huitiéme, le buisson fort, & garenne. La neufiéme, la forest portant gland. Or en tous ces articles, l'on voit que le principal, c'est l'eau & le bois; pource qu'ayant l'eau, facilement l'on peut faire prairies, iardinages, ozerayes & saulsayes le long des eaux & riuieres : & ayant bois, l'on peut faire taillis & garenne, buissons & haute fustaye, mesmement s'il est emondé & nettoyé par le dessous pour le faire croistre. Et ne luy faut laisser que trois ou quatre branches au plus, qui montent incontinent, d'autát que la racine est deschargée des autres verges esmondées : par ainsi la terre enuoye le nourrissemét à ces trois ou quatre branches, qu'elle eust employé à nourrir plusieurs bráches de taillis, & donne accroissement aux plus droites & belles branches, qu'on luy a laissées à meurir : ainsi en peu de temps les arbres font haute fustaye, & portét gland. Aussi pareillement n'y a bois de haute fustaye, couppé en bonne saison, qui ne reiette taillis & buisson, en le bien fermant & gardant des bestes.

Parce ie diray qu'en plantant bois, on a les trois choses requises, principalement à faire beau lieu. C'est à sçauoir, le taillis, la haute fustaye, buisson & garenne. Car c'est vne mesme raison de planter l'vn & l'autre : car de l'vn on fait l'autre, comme dessus est dit : parquoy pour le plaisir, profit & beauté du lieu, il conuient planter bois. *Bois a en soy trois commoditez.*

Or le principal plaisir & passe-temps qui vient du bois sauuage, c'est que quand il est ioignant la maison, & habitation champestre, qui est le lieu où il doit estre assis ou planté, il est plaisant à la veuë : car par sa verdure diuerse il delecte merueilleusement, & rectée d'vn grand contentement la veuë. I. *Passe-téps du bois sauuage.*

II. Le second passe-tẽps, c'est que le bois estant pres du logis, est tousiours plein de toutes sortes de petits oiseaux qui chantent par l'Esté & Printemps tous les iours, & la pluspart des nuicts : comme rossignolets & autres sortes d'oiseaux, dont leur chant est ioyeux à ouyr : & en a-on le passe-temps & l'ouye de la maison, si elle est prochaine du bois.

III. L'autre plaisir est, que dedans ledit bois y a tousiours force ramiers, piuerds, estourneaux, gruës & autres sortes d'oyseaux qui donnent passe-tẽps à les voir voler, & peut-on auoir le plaisir à les prendre à petits englus, pipée, filets, tonnelles, & autres.

IV. Le quart, c'est qu'il peut auoir dans lesdits bois, connins, liéures, escureaux, & autres sortes de menuës bestes : plaisantes à voir, & seruent grandement pour le viure.

V, Le cinquiéme, c'est que par temps chaud vous pourrez estre à l'air dans ledit bois, qui vous couure & deffend de l'iniure & malice du Soleil, & vous donne fraischeur contre le chaud : & y a verdure resiouyssante, tant sur les branches que par les terres, qui gardent leur herbe verte, pour la fraischeur des arbres en couuerture d'iceux.

VI. Le sixiéme, c'est que par temps d'Hyuer estant dans ledit bois, vous estes hors de l'iniure & force des vents, & grands froids, qui rompent les bois : & estes en ce lieu solitaire où vous pouuez vaquer à lire, escrire & penser à vos affaires, sans estre distrait, ne ietter vostre veuë par grand pays essoigné, d'autant que la veuë ne peut transpercer le bois ou buissons.

Profit du bois. Outre le plaisir, il en suruient beaucoup de profit, tant pour la nourriture du bestail, qui est en l'ombre, & trouue-l'on l'herbe à commandement en tout temps; que pour le gland, faines, chastaignes & autres fruicts que portent les arbres, qui seruent à la nourriture des pourceaux & autre bestail fort necessaire, auec ce que l'on peut par années faire couppes & taillis, pour faire fagots, bois de chauffage, pieux à accoustrer jardins & clostures, & faire bastons à porter les vignes : & s'il y a taillis, chastaigniers, ou coudroyers, on s'en peut aider outre les choses dessusdites, à faire cercles & vaisseaux à vin, tellemẽt que ledit bois ne sera seulement de plaisir, mais aussi de profit, qui l'y veut faire seruir.

Vtilité de terre cultiuée en bois. Par ce moyen ne faut penser que la terre qui est cultiuée en bois, soit de moindre profit que les autres, qui sont en bleds & vignes.

Bien est vray que le profit & commandement en est plus long & difficile que des vignes & des bleds, mais la recompense en est double sur la fin : car la premiere despense faite, nature produit le bois & les taillis sans aide d'homme, ny aucun labeur, qui n'est point és bleds & vignes, qui ne rapportẽt rien sans le labeur continuel. Parquoy la terre en faine & bois, fera bien autant de profit que les autres, & rendra vne maison commune, qui ne peut estre aucunement habitée sans le bois.

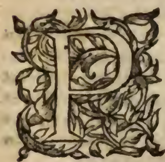
I'ay bien voulu icy declarer & deduire briefuement, le plaisir & profit qui vient du bois, afin que ceux qui en prennent la peine, ne pensent auoir perdu leur temps & l'argẽt qu'ils y mettent, & qu'ils ne s'esbahissent du premier coup du trauail & longue attente ; veu que par apres le plaisir & profit leur demeure sans coust, à eux & à leur posterité.

Parquoy ie conseille & suis d'aduis que le bon mesnager & pere de famille entende à tel plantage de bois de bonne heure, pour en auoir le passe-temps

plustost, & qu'il approche son bois le plus pres qu'il se peut faire des logis & maisons qu'il veut habiter pour en auoir le plaisir & profit : car pour le moins, tel bois pourra seruir à rompre quelque mauuais vent & impetueux, nuisant au logis s'il est bien rassis selon qu'il conuient,& que l'on pourra le bien disposer,

Traicté de la nature, proprieté & difference des arbres sauuages, & quel terroir ils demandent.

Chap. XIV.



Vis que cy-dessus a esté traité du temps, de la façon & maniere de planter tous arbres sauuages, & rendre en telle culture, qu'ils puissent aisément & en peu de temps prendre augmẽtation : il m'a semblé estre necessaire descrire quelque mot de la nature & sorte des arbres qui se plantent & trouuent ordinairement és bois, & forests de la Gaule : & declarer briefuemẽt quelle terre ils demandent,en quelle terre ils prennẽt plus grãd & profitable accroissement,afin que les planteurs ne soient frustrez de leurs peines,& que ce qui requiert le terroir sec & chaud, ne soit mis en terroir humide & bas, aussi que les arbres qui demandent l'humeur & pays bas, ne soient mis en mõtagnes & pays secs, qui est souuentesfois cause que les planteurs soient frustrez de leur intention : & que le plant estans en terroir à luy contraire, ne vient à profit. Pour ceste cause i'en diray icy quelque mot, non pas en intention de descrire & determiner toutes les natures, vertus & proprietez des arbres,ny aussi de parler de chacune espece : mais seulement de descrire & declarer les lieux & terroirs où ils profitent le mieux, & où ils ont plus grand accroissement,aussi pour donner à cognoistre la diuersité qu'il y a entre les arbres d'vne mesme sorte, & de mesme nom,lesquels sont plus propres à plãter & à donner plustost ombrages.

Ie sçay qu'il y a plusieurs sortes d'arbres qui croissent en Orient,Septentrion, & Midy, qui nous sont presque incogneus, & lesquels pour la diuersité des regions ne croissent en ce climat,desquels ie n'entens aucunement traiter, pource que mon entreprise est seulement de traiter sommairement ce qui est necessaire pour le plantage des arbres communs, qui se trouuent ordinairement és forests de ce pays, non des estranges, dont la peine passeroit le plaisir : & ceux qui auront vouloir de cognoistre la science entierement de tous arbres qui croissent en toutes les parties des terres habitables, & leurs vertus, proprietez, nature, semences, pourront voir bien amplement en Theophraste, en son quatriéme liure : *De historia plantarum*, & en son troisiéme liure, où il parle notamment. *De genere arborum siluestrium*. Or il deduit par le menu de la nature, force, vertu, semence, & maniere de generation de chacun arbre sauuage, tant de ceux d'Orient. Septentrion, Midy, que l'Occident. Il nous suffira seulement à present declarer la nature de cinq ou six sortes d'arbres,qui communément croissent és pays de par deçà, & de leurs especes, & quels terroirs chacun arbre demande: Et pour commencer. *Theophraste.*

Il y a deux sortes d'arbres en general,les vns que l'on appelle arbre d'eau, ou Aquatiques, qui de leur nature demandent seulement le riuage des eaux, prairies,lieux bas & aquatiques:les autres demandent la terre plus ferme & solide, *Arbres aquatiques.*

qui n'est point suiette aux inondations. Premierement sera traité des arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, bouleau, saulx, & autres bois aquatiques.

CHAP. XV.



L y a quatre ou cinq sortes d'arbres, qui de leur nature croissent pres les eaux,&sans auoir grãde humidité croissent & viennent à bien grand peine. Et entre les autres l'aulne, qui est celuy qui demande plus l'eau : car l'aulne de sa nature veut estre à moitié couuert d'eau, & pour le moins faut que la pluspart des racines soient dedãs & plus bas que l'eau,autrement ils ne prendroient accroissement: tellement que telles natures d'arbres se doiuent planter en prairies moites, & pres des ruisseaux passans par les prairies ou en marests, esquels lieux ont fort grand accroissement.Cét arbre est aisé à reprendre en lieux humides,d'autant que c'est bois blanc, qui a grande moëlle, & iette beaucoup de bois en peu de temps pour l'humeur des eaux dont il est nourry.

Aulne, arbre aquatique.

On peut planter lesdits aulnes en deux manieres, ou de branches prinses de gros aulnes,ou de racines viues qui sont tirées des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ses racines viues soit plus bas que l'eau,&par dessus couuerte d'vn doigt de terre : & cependant ,auant que les planter, faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges comme sont les coudres. De l'aulne voyez au quatriéme liure.

Bois blanc.

Il y a vne autre sorte de bois d'eau, que nous appellons communément par deçà bois blãc, cõme peuple,bouleau,& autres sortes de bois qui croissent ioignant les eaux, & sur les fossez,fontaines & ruisseaux,dont ils vsent fort en Italie le long des riuieres, canaux, & conduits d'eaux, qu'ils conduisent par leurs terres. Lesquels se peuuent planter facilement aussi le long des eaux & ruisseaux de ieunes racines, plus aisément & profitablement, principalement le peuple blanc, autrement appellé Tremble,à raison de ses fueilles qui tremblent à tous vents : Ou qui ne peut rencontrer des racines, ils peuuent estre plantez de beaux & puissants plantaux, comme il se fait des saulx : Le *bouleau est semblable* aucunement de l'escorce au peuple blanc,& de la *fueille* au fousteau,demande vn terroir plus froid, & plus humide que le peuple. C'est pourquoy il croist en abondance és pays froids.

L'autre sorte de bois aquatique est le Saulx,qui comme voyons par experience ne profite pas fort bien, si ce n'est pays aquatiques, & ioignant des eaux. Et ce plantage de saulx se fait communément par planteaux qui se font des branches des saulx, qui doiuent estre de bonne grosseur & puissance, comme de la grosseur d'vne poignée : car d'autant qu'ils auront meilleure puissance, & plus de grosseur, ils reietteront d'auantage & plus puissamment. Cét arbre est fort different à l'aulne : car l'aulne veut auoir la racine toute dans l'eau, & le saulx veut estre plus esleué, & ietter sa racine sur la terre moite & humide, qui soit ioignant l'eau,sans auoir les racines totalemẽt dans l'eau: aussi l'on void que les saulx qui sont sur les chaussees, leuées & fossé ioignant les eaux, desquels la racine ne va que iusques au riuage de l'eau, sont plus beaux, plus hauts & plus

plantureux que ceux qui viennent és prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement. Voyez du houx au quatriéme liure.

Ie ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir saulx, aulnes, peuples, & bois blancs & aquatiques : toutesfois leur naturel est d'estre ioignant les eaux, & y profitent grandement : & s'ils sont plantez en lieux hauts, & loin des eaux, ils sont mal aisez à entretenir, & rapportét peu de croissance ; & reietterót plus de bois vn cent de tels arbres plantez en pays aquatiques à leur gré, que ne feront vn millier en pays sec, quelque diligence ne culture que l'on puisse faire, & defineront beaucoup plustost.

Ie dis cecy, pource qu'il est aisé d'en faire venir, & cultiuer en lieu haut, en les arrousant, & faisant donner labeur cõuenable, qui toutesfois est de grand coust & lequel s'il est discontinué, les arbres se perdent : mais en les plantant en lieu propre & aquatique selon leur nature, ils profiteront sans artifice d'homme. Toutesfois pource que les premieres années qu'ils sont plantez, ils ont grandement affaire à ietter & nourrir leurs racines, & le bois qui est creu au dessus de la tige, le meilleur est faire émóder tous les planteaux, pour la premiere année, afin que plus aisément ils puissent nourrir leurs racines ; aussi que le vent qui donne dedans le reiet n'esbranle les autres, qui est cause souuent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils soient.

Ie sçay qu'il n'est tousiours besoin de faire telle diligence (principalement ceux qui plantent conuenablement) en les plantans ou piquant. Toutesfois ie parle icy pour ceux qui veulent faire allées couuertes pour ombre & pourmenoirs, qu'ils entendent faire profiter grãdement, & augmenter en peu de temps, ce qu'ils feront en plantant en rayons, sans qu'il s'en perde. Et pour la peine & labeur, vous en aurez le passe-temps, & le plaisir plustost & grand.

Auec ce faut noter qu'en tous plantages, il faut si bien planter, qu'il ne soit besoin y retourner : car s'il en meurt aucuns, il est fort mal aisé en replanter au lieu des morts, au moins qui profitent, à cause que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres : & les plus puissans & anciens opprimét les plus foibles, & les font demeurer dessous & auorter. Ainsi il conuient bien planter premier, & y mettre peine d'auantage, pource que c'est chose qui ne se peut reparer aisément. *Premier plantage soit bon & seur.*

Le temps de planter des saulx, aulnes, peuples, & autres bois, est tousiours trouué le meilleur en Feurier, au commencement & à la fin de Ianuier, que les grandes froidures sont rompuës, qui endommagent souuent le plant de nouueau planté, comme est dit cy-deuant.

Quant aux singularitez de ces arbres aquatiques, les fueilles & fleurs du peuple blanc, encores que soient quelque peu chaudes, toutesfois font vn onguent fort refrigeratif, que l'on appelle *Populeum*, propre pour reprimer les chaleurs des inflammations, & pour faire euader le laict aux femmes nouuellement accouchées. *Temps à planter saulx, aulnes, &c.*

Le bouleau sert de ses vergettes à faire foüets pour punir les larrons, à faire paniers, manequins, balais, & à couurir les bouteilles de terre: de son trõc brussé a esté reduit en charbon propre à fondre les metaux de son escorce, à faire flambeaux pour éclairer la nuit, ainsi que s'en seruẽt les rustiques: le ius de ses fueilles messé parmy presure, garde les formages des vers & de pourriture : si vous percez le trõc du bouleau, il en decoulera vne eau, laquelle beuë longue espace de

temps, a vertu de comminuer le calcul des reins & de la vessie, en gargarisme, elle dessciche les vlceres de la bouche: en lauement, nettoye les ordures & infections du cuir.

Fresnes.

Des Fresnes, Ormes, & Erables. CHAP. XVI.

LEs fresnes de leur nature demandent les pays bas & aquatique, & y viennent en plus grande abondance qu'és pays hauts, parquoy communément se doiuent planter és pays bas, & aquatiques, non pas tát que les sauls, peuples & aulnes: toutesfois encores se peuuent-ils planter en lieux moyens, & y viennent bien les ormes. Leur propre nature est d'estre en valées humides: où ils profitent grandement, & viennent en grande hauteur, droiteur & grande beauté de bois. Toutesfois c'est vn bois commun, qui se peut planter en toutes sortes de terroirs: combien qu'és terroirs gras & humides ils profitent beaucoup mieux qu'en terres moyennes: mais ils craignent fort les terroirs secs, aspres, rudes, & sablons, s'ils ne sont meslez d'humidité.

Ormes de trois sortes. Or des ormes il y en a de trois sortes, l'vne est de celles qui ont la fueille petite & la tige noire; la deuxiéme a la fueille large, & la tige assez blanche: la troisiéme de ceux qui ont la fueille fort large, verte & belle, & la tige quasi toute blanche, & les deux dernieres sortes, ce sont celles qu'il faut choisir pour planter: car ils ont plus grande croissance, & profitent mieux, outre ce qu'ils sont plus beaux, iettent plus de bois & plus de couuerture.

Masle & femelle és ormes. De ces trois sortes, il y a les masles & femelles: nous appellons des femelles ceux qui portent plus de fruict & plus grosse semence: les masles, ceux qui sont moindres, & portent leur fruict de semence au milieu des fueilles, tellement qu'il semble qu'ils ne portent point de fruict ny semence. Et pour ceste cause y a plusieurs autheurs en l'Agriculture, qui ont affermé que ledit arbre ne portoit point de semence, & qu'il venoit de plant ou de reiet, de laquelle opinion a esté Tremelius. (Tremelius.) Toutesfois il est certain que chacune fueille porte fruit enfermé au milieu de la fueille de l'arbre, duquel vient l'orme quand il est semé conuenablement. (Columelle liure 5. chap. 5.) Cette opinion tient Columelle, & l'experience le monstre, il fait double difference des ormes, appellant l'vne sorte, les plus beaux, & plus haut ormes de Gaule; l'autre sorte, ormes Italiques. Et si de ces plus beaux il s'en peut trouuer, on les doit planter, d'autant qu'ils croissent plustost, & iettent plus de bois. (Theophraste.) Theophraste & les autres Autheurs leur donnent moins de difference, selon les pays où croissent lesdits arbres. Ie les ay voulu mieux declarer, à l'espece de la fueille du bois, pour les cognoistre plus aisément. Voyez au quatriéme liure.

Auec ceste sorte d'arbre, on y peut mettre les erables, que les Latins appellent *Aceres*, pource qu'ils approchent de la nature de l'orme, demandent terre pareille, grasse & humide, viennent comme les ormes en toutes terres mouuées: iettent en peu de temps grandes branches, & peu de verdure. Cét arbre a la tige fort blanche, porte les fueilles petites, en façon de treffles, & n'accueillent pas souuent vermine.

Fresne. Le fresne est au contraire, qui accueille tant de vermine, que souuent l'on voit toutes ses fueilles rongées & gastées de petits trous: de cette sorte d'arbres, tant d'ormes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croist le plustost

& qui iette le plus de bois en peu de temps.

Quand aux proprietez de ces trois arbres, nous auons dit au troisiéme liure, chapitre des baumes, comme l'on fait vn baume singulier des petits fruicts que l'on trouue enfermez dãs les fueilles d'vne espece d'ormes: outre cela l'humeur que l'on trouue enfermé en ces petits fruicts, rend la face nette & polie si on s'en laue: mesmement que petites compresses trempées en ce ius ou humeur & appliquées sur le brayé, aux enfans qui sont rompus, leur est remede singulier. Le mesme ius receu dedans vne bouteille de verre enseuelie dans terre ou fien l'espace de vingt cinq iours, bien estouppée & ayant le fond appuyé sur vn monceau de sel, est singulier pour consolider les playes recentes, si on y applique tentes trempées dedans ce ius. Le bois de cét arbre est bon pour faire images, & tailler simulachres. *Vertu de l'Orme.*

L'erable en ce pays nous est entre autre chose recommandable, que des branches l'on fait arcs à tirer, à raison qu'elles sont contumaces & difficiles à fléchir. *Arc à tirer.*

Le fresne à vne vertu singuliere contre le venin des serpẽs, ausquels il est tant ennemy & contraires, que le serpent n'ose approcher que de loin de l'õbrage du fresne. Et de fait que plusieurs ont experimenté, que si l'on fait comme vn cerne de fueilles ou branches de fresne, & que là dedans l'on mette vn serpent d'vn costé, & du feu allumé de l'autre, le serpent se iettera plustost dans le feu, que de se retirer vers les fueilles de fresne. Pour ceste cause nature, comme soigneuse du bien de l'homme, fait que le fresne fleurit auant que les serpens & viperes sortent de leur taniere au Printemps, & ne perd ses fueilles en Automne, auant que les serpents se soient retirez, parquoy s'il aduient quelque serpent ou autre beste venimeuse ait mors vn cheual, vache ou autre bestail du fermier, il n'y a point de plus souuerain remede, que de piler fueilles de fresne des plus tendres que l'on pourra choisir, en exprimant le ius, & le faires boire à la beste, puis appliquer sus la partie interessée le marc des fueilles pilées: ce remede aussi pourra seruir aux hommes qui auront receu morsure de serpent ou de vipere. L'escorce de fresne mise en decoction, est singuliere pour desopiler la ratte, & attirer grande quantité d'eaux aux hydropique, amaigrit les personnages grasses.

Des Chastaigniers. CHAP. XVII.

LE Chastaigner est arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme, & bon à bastir, & pour soustenir les vignes, & faire autres ouurages qui se font de chesne, lequel vient de la semence de la chastaigne, qui se seme de mesme façon que le gland, vient & iette plustost son bois, & plus vertueux, & est commun en toutes terres: mesmement il reprend bien en terre sablonneuse, hayssant sur tout les lieux exposez à la chaleur du Soleil: car il desire costaux & montagnes froides, regardans le Septentrion. La semences des chastaignes se perd aucunesfois comme celle du gland, ou par trop de seicheresse, qui ne peut germer, ou par trop d'eau: qui fait pourrir la chastaigne & gland en la terre, ou par les bestes, taupes, mulots, & telles sortes de bestes qui mangent & endommagent la chastaigne & le gland dedans terre. Le plant du chastaigner & du chesne est pareil & aussi le labeur: & qui les veut faire fort ietter, on les peut coupper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont

plantez,& non plustost, & au commencement du Printemps qui les fait ietter au double. Et y a danger d'y mettre le fer pour les coupper ou les emonder plustost: car cela souuent les fait mourir, & s'il suruient quelques branches & reiet le long de la tige à la premiere, deuxiéme & troisiéme, on peut au commencement qu'ils croissent, les abattre & rompre de la main, pendant qu'ils sont tendres & ieunes, sans y mettre le cousteau, qui est le meilleur.

Des chesnes & de leur difference, charmes, fousteaux, tillet, & semblables bois.

CHAP. XVIII.



LE chesne, c'est l'arbre de plus de fruict, & de plus grand commodité qu'arbre qui soit en la Gaule, parce és anciens bois & forests l'on a tousiours gardé le bois de ceste espece, comme le plus necessaire & profitable. De ceste sorte d'arbres on met trois differences, & de chacune difference masle & femelle : combien qu'au vulgaire ils portent tous le nom de chesne: toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appellāt l'vne sorte *Robur*, l'autre *Quercus*, l'autre *Ilex*.

Difference des chesnes Pobur. Quercus. Ilex.

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a vne sorte de chesnes, qui sont gros & robustes, ayans la tige par bas fort grosse, noüeuse & forte, ayans grandes racines estenduës par la terre, & au dessus de la tige, qui est assez courte, il porte plusieurs & grande quantité de branches grosses, estenduës, & longues, qui contiennent grand pays, & pour ceste raison sont à grāde distance les vnes des autres, pour le pays qu'il faut à loger leur branchage. Ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffages que bois de bastiment, pource qu'il porte tige couuerte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortuës & renuersées. De ceste sorte se voyent plusieurs forests, où les arbres sont gros & courts, & en longue distance, & fort estallez par le dessus.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige assez grosse & longue, comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq branches assez hautes & assez droites, & ne sont espanduës, ne la tige tant couuerte comme du precedent; Et ceste sorte de bois est bonne pour poultres & grosses pieces de bois, qui se mettent és bastimens, aussi pour scier & mettre en fente, pource qu'il n'est noüeux & dur comme le precedent. Et ceste sorte se voyent aussi plusieurs forests en France qui sont plus fortes & garnies de bois que les autres, dont ie viens de parler, à cause que les branches montent plus droict, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige menuë, fort droite, qui monte sept ou huit toises de haut sans branches, & au bout de la hauteur de la tige porte peu de branchage & de bois: tellement que tous le bois est en tige, & semble que le dessus soit seulement vn bouquet. Et ceste sorte de bois est fort pressée, les pieds des chesnes pres l'vn de l'autre, & se montent ensemblement en grande hauteur & droicteur, qui sont forests fort profitables pour faire toutes sortes de bastimens, tant pour solliueaux que toutes sortes de long & moyen bois qui sert à maisonner & faire couuerture. Et de ceste sorte de bois en y a plusieurs forests en ce pays.

Toutes ces trois sortes portent grande & pareille feuille, sinon que les vns les portent plus larges, les autres moyennes, & les autres moindres aussi : ils ont le gland les vns plus longs & plus gros : les autres plus gros & plus courts : les

autres plus menus & plus longs.

Encores de ces trois sortes de chesnes, y en a chacune sorte les masles & femelles. Les femelles s'appellent communément, comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruict,& les plus puissans. Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grande abondance de fruict,des femelles,par ainsi l'autre sorte de masles sera de ceux qui rapportent le moins de fruict. Quand ils rapportent fruict, ou quand ils sont steriles : on appelle les steriles les masles, & les fructueux, les femelles. Theophraste met vne autre difference d'autres qui sont steriles, dont ie n'entends parler pour le present, pour estre bref, & remettant ceux qui le voudront voir bien au long à Theophraste, en son tiers liure, *De historia plantarum*,au tiltre *De robore*, aussi pareillement de tous les autres arbres dont ie me tairay,pour n'exceder mon premier propos. *Masle & femelle es chesnes. Theophraste. Sterile masle, le fructueux femelle.*

Toutes ces sortes de chesnes sont de grande & longue vie, tellement qu'on leur donne vie & durée iusques à trois cens ans : à croistre cent, en estat cent,& cent à decroistre, ce qui se peut voir par les anciennes forests. *Vie des chesnes, cent ans à croistre, cent en estat, cent à descroistre.*

Et d'autant que cét arbre croist tard,& meurt tard, il ne se faut point esmerueiller si l'orme, le fresne, l'erable, & autres bois mis en pareille & aussi bonne terre, iette plus puissamment bois que les chesnes. La cause est, que le naturel desdits arbres est de plustost croistre, & de plustost mourir.Et la nature du chesne est de venir lentement, croistre longuement, & mourir tard : & ne peut-on aduancer la nature, comme il se peut voir à vn cheual, qui est parfait en grandeur en cinq ans,& homme en vingt cinq seulement;aussi l'aage de l'vn est plus longue que l'autre.Ie dy cecy pour ceux qui veulent auoir bois incontinent:car ils doiuent planter seulement des fresnes,ormes& erables qui viennent puissamment & incontinent,& iettent plus de bois en six ans,que le chesne en dix.Aussi ceux qui veulent voir du bois plus plaisant, plus de profit & perpetuel, combien qu'il soit plus tardif. Il faut planter du chesne, des chastaigniers, charmes & fousteaux, lesquels charmes & fousteaux sont d'assez longue venuë & grande durée, & iette assez petit reiet, comme les chesnes, tellement que ce sont arbres d'vne mesme sorte & croissance, & qu'il faut planter d'vne mesme façon, & en mesme temps, comme dessus est dit. Il est bien vray que le chesne demande terre grasse, bonne, & qu'elle ne soit aquatique ainsi que le charme & fousteau:toutesfois le charme & fousteau viendront plus aisémēt en pays & terre pierreuse, combien que quelques sortes d'arbres que ce soient, tant plus ils sont plantez en bonne terre, tant mieux viennent.Mais il y en a qui naturellement demandent bonne terre, comme le chesne,si on veut qu'il proffite bien: s'il se met en moyenne, il profite moyennement : s'il se met en mal aise, il est mal aisé le faire profiter,& ne fait que rabougrir:toutesfois les charmes & fousteaux viennent en moyennes terres,& peuuent bien profiter en terres pierreuses. *Cheual parfait en cinq ans, l'homme en vingt cinq.*

On ouure les fosses de bonne heure,comme cy-deuant a esté escrit,& se plantent tous lesdits arbres plus commodément au mois de Feurier, apres l'Hyuer rompu,comme tousiours a esté dit.

Le charme appellé des Latins *Carpinus*, vient en mesme terroir & de mesme façon que l'erable.Cet arbre estoit employé anciennement à emmancher les instrumens rustiques, & à faire les iougs des bœufs, maintenant on s'en sert à brusler, estāt le bois le moins humide,le plus sec,& qui fait le meilleur charbō.

Fousteau. Le fousteau nommé *Fagus* des Latins, comme ressemble au charme de biẽ pres aussi a-il besoin de semblable terroir & culture pour bien parcroistre. Vray est que d'autant il doit estre recommandable, parce qu'il porte vn fruict appellé faine, non moins profitable que le glãd: pour le moins les escureurs, les tourtres, les grues, & autres tels oiseaux s'en engraissent. Les anciens faisoient leur tonneaux à vin, leurs cuues, & leurs vaisseaux à boire, de l'escorce de cét arbre.

Tillet. Le tillet vient fort bien en lieux montueux & haut exaucez, qui soient toutesfois humides & quelque peu aquatiques. Son bois est propre à faire coffres & boëttes, son escorce à faire les berceaux & paniers à coucher les enfans.

Liege. Le liege demande semblable terroir que le fresne & le chesne, il ne s'en voit point és forests de France, bien en celles du pays de Bearn & de Foix: c'est vne chose remarquable en cét arbre, qu'elle peut estre despoüillée de son escorce sans luy faire tort, laquelle l'on employe aux ruches pour les mousches à miel, & à semeler les pantoufles & mules, durant les froidures d'hyuer.

L'If, que les Latins appellent *Taxus*, est assez frequent en nos forests: il vient fort bien és lieux montueux & rochers. Son bois est propre à faire coffres, marchepied, arcs, flesches, dards, & autres telles menuiseries magnifiques, à raison qu'il a diuerses veines, & n'est suiet d'estre rongé de vers. L'on dit toutesfois que son ombre fait mourir ceux qui dorment ou mangent dessous, & que son fruict mangé, cause la fiéure & la dissenterie.

Et pource que i'ay proposé de proceder par abregé, pour ne passer point outre mon entreprinse, il suffira de ce petit memoire, r'enuoyãt ceux qui voudront voir la science au long, à tant de liures d'agriculture, qui traittent entierement toutes les parties d'icelle, lesquelles sont assez communes à vn chacun, où l'on pourra voir à suffisance ce que i'ay differé de traiter pour euiter prolixité.

Calcul. Fleurs de femmes. Presages. Quand aux vertus & proprietez des arbres susdits. Le chesne a plusieurs choses qui sont recommandables. Les fueilles, ses noix, qui sont appellées noix de galles, & son guy, qui est appellé guy de chesne. L'on peut distiller de ses fueilles encores tendres, & qui ne commencent qu'à sortir, vne eau qui est singuliere pour appaiser les defluxions du foye, pour comminuer le calcul, & pour appaiser les fleurs blanches des femmes. Les noix de galles, qui sont des plus grosses, ont ceste singularité en soy, qu'elles donnent presage de trois choses, à sçauoir, guerre ou cherté, ou pestilence: car si vous ouurez celles qui sont entieres, vous y trouuerez dedans ou vne petite mouche, ou vne petite araignée, ou vn petit ver: si la petite mouche s'enuole, elle presage guerre future: si le petit ver se treine, c'est signe de cherté d'année, si la petite araignée cour çà & là, elle prognostique infinies maladies pestilentes. Les noix de galles desseichées & mises en poudre, arrestent soudainement toute sorte de flux de ventre. Le guy de chesne pris par la bouche donne vn grand allegement à ceux qui sont tourmentez du haut mal. Haut mal

Fissures de lévres. Grauelle. Calcul. Le fousteau sert de beaucoup à faire panniers & corbeilles à vendanger, encores que les anciens en fissent les vaisseaux, desquels ils sacrifioient aux dieux.

Les fueilles de fousteau maschées, guerissent les fissures de lévres, & les erosions des gencines: le fruict de fousteau, qui est appellé faine, d esseiché & mis en cendre, meslé és linimens, est de grande vertu contre le calcul & grauelle.

PARC

PARC AVX BESTES SAVVAGES, ASSIETTE DV *parc, & gouuernement des bestes sauuages y contenuës.*

CHAP. XIX.



AFIN que ne delaissions rien en nostre Maison Rustique, dequoy le pere de famille, & Seigneur de la metairie ne puisse tirer profit & prendre son plaisir, voulons selon la commodité du lieu, que l'on face des parcs pres de la metairie, esquels on tienne enclos lieures, cheureuls, sangliers, & semblables bestes sauuages, afin que le maistre & Seigneur du lieu s'y puisse quelquefois resioüir, & prendre ses esbats à voir la chasse de ses bestes: & s'il estoit besoin de faire vn bãquet, qu'õ trouuast de la viãde aussi preste qu'en vne cuisine ou garde mãger: outre la vẽte que tous les ans le bon mesnager peut faire de telles bestes. *Profit du parc.*

L'assiette du parc doit estre, s'il est possible, dans le bois de haute fustaye, en lieu enclos & fermé de murailles, faites de pierre de moëllon & de chaux viue, ou de briques, & de mortier de terre, ou de cloisons basties de paux de chesne. Par ce lieu doit passer vn ruisseau, ou quelque source de fontaine, ou à faute d'eau viue & naturelle, faudra approprier fosses & mares maßonnées & cimentées, pour receuoir & garder l'eau de la pluye.

Et faut qu'en ce lieu y ait à force de terres herbuës, & arbres portans fruicts. Entre tous les arbres on estime beaucoup pour les bestes sauuages les fruicts de chesnes, pommiers, poiriers sauuages, arboisiers, & d'autres semblables. Toutesfois vn bon pere de famille ne doit estre content des biens que la terre leur donne d'elle-mesme: mais en la saison que la terre n'apporte rien, & n'y a point de pasture és forests, leur faudra donner de ce qu'on a gardé des mestiues, & nourris d'orge, de pur froment, de febues, de marc de vin, & de tout ce qui sera à bon marché. *Assiette du parc.* *Nourriture des bestes sauuages.*

Et afin que les bestes sauuages cognoissent qu'on leur dõne à mãger, faudra en auoir vne ou deux appriuoisées à la maison, & les mettre dans le parc, elles courront par tout, & amasseront les autres, & les ameneront à la pasture. Et ne faut faire seulement cela en Hyuer: mais aussi quand elles seront pleines, & auront des faons & petits, pour mieux les nourrir: parquoy l'on doit souuẽt aduiser s'il y en a aucunes qui ayent faonné pour leur donner du grain.

Il ne faudra laisser enuieillir vn sanglier plus de quatre ans: car il croist iusques à ce temps là, & apres il amaigrit de vieillesse, parquoy pendant qu'il est en sa force & beauté le faut vendre. *Le sanglier amaigrit quatre ans passez.*

On peut bien long-temps garder vn cerf: car il est long temps ieune, & vit longuement.

Quant est des menuës bestes, cõme sont lieures, ne les faut mettre en parc fermé seulement de paux & paillis: car entẽdu qu'elles sont petites, il leur est facile de passer par les barres & entre deux: & quand elles peuuent sortir & trouuer issuë, elles s'enfuyent. Leurs parcs donc doiuent estre clos de murailles, & leur nourriture de graine de farrage, de chicorées, de laictuës, de pois ciches, d'orge trempez en eau du Ciel, car les leuraux n'aiment gueres la graine seiche.

Quand aux connins nous en auons parlé en la garenne.

DE LA HAIRONNIERE.

L'Aßiette de la Haironniere, & gouuernement du Hairon.

Chap. XX.



Ous auons parlé au premier liure de quelques oiseaux estrangers & sauuages, comme Paons, poule d'Inde, Faisans & Gelinottes, & disions estre grande curiosité de les nourrir : nous en pourrons autant dire ou plus du Hairon, que les Latins appellent *Ardea*, quasi *Ardua* : parce qu'il vole haut, car en cét oiseau n'y a que despence, sans profit aucun. Bien est vray que les Princes & grands Seigneurs, qui aiment la chasse, peuuent receuoir quelque plaisir & contentement au vol de l'espreuier, pour la prinse du hairon, mesme receuoir quelque volupté de bouche au manger de la chair du hairon, principalement de son estomach & poictrine : Aussi dit-on que le hairon est viande Royale, mais ce plaisir couste doublement. Posons doncques le cas que le pere de famille & Maistre de nostre Maison Rustique, soit Prince ou grand Seigneur, & qu'il se delecte à toute sorte de chasse, & à richesse de bouche: il se pourra faire qu'il prendra quelquesfois ses esbats au hairon, soit pour la chasse ou pour la viãde: Ne sera doncques outre raison si nous touchons quelque petit mot de la haironniere, afin que nous n'obmettions rien en general de tout ce qui peut estre necessaire pour la beauté & perfection de nostre Maison Rustique.

Asiette de la haironniere. Donc pour bastir vne haironniere qui apporte, non seulement plaisir, mais aussi profit à son Seigneur, faut premierement considerer que le hairon est vn oiseau iournalier, solitaire, assez fantasque, & qui ne fait sa demeure sinon en lieu où il se plaist bien fort, qui est cause qu'en tous lieux indifferemment la haironniere ne se doit poser : mais seulement au lieu & place où l'on aura coniecturé que le hairon passant a commencé à faire quelque pose & assiette, comme en lieu qui luy est le plus plaisant. Car la haironniere doit estre bastie pour deux occasions, l'vne pour nourrir des hairons, afin que quand il plaira au Seigneur de chasser au hairon, ou faire quelque banquet magnifique & somptueux, il ait des hairons à son commãdement: l'autre occasion est pour attraire les hairons passans : car le hairon enfermé & enclos en la haironniere, appelle les passans, lesquels ayans ouy la voix du hairon enfermé s'arrestent, & font leurs nids sur le tect de la haironniere, d'où aduient qu'ayant fait leurs œufs, incontinent on prend leurs petits, pour les enclorre & enfermer en la haironniere.

Deux occasions du bastiment de la haironniere.

Concluons doncques, qu'auant que bastir la haironniere, faut auoir esgard soigneux à la commodité du lieu, à sçauoir, si en ce lieu le hairon s'est autrefois pleu : car si l'on enferme le hairon en lieu où il ne se plaise, ne fera aucun fruict, mais mourra incontinent. Encore faut-il que par le milieu de la haironniere passe quelque ruisseau d'eau courante; car le hairon est vn oiseau aquatique qui se plaist & delecte aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poissons semblables, vifs.

Le bastiment de la haironniere. Le bastiment de la haironniere doit estre tout à iour, & fermé de latte bien druës, & d'ais de fente, enuiron la hauteur de six toises par bas, & bien couuert

par dessus, afin que les hairons passans, puissent commodément faire leurs nids sur la haironniere.

Leur nourriture sera d'anguilles viues, & autres semblables poissons, aucunesfois d'entrailles, mesme de chair des loups & chiens decoupée menu, & leur faut donner à manger leur saoul, afin de les engraisser pour la chasse & pour les banquets, non pour en auoir engeance : car peu de hairons s'addonnent à pondre en seruitude. *Nourriture du hairon.*

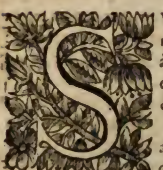
Ie diray en passant que si le Seigneur pour prendre son esbat au vol du hairon, prend quelque hairon en la haironniere, ne doit le voler pres la haironniere, mais bien loin, autrement il estrangeroit les hairons, tant passans qu'enfermez: car les passans ne voudroient plus faire leur nid sur le tect de la haironniere, & les enfermez se fascheroient, & auroient crainte de semblable danger. *Lieu pour voler le hairon.*

Encore que le hairon soit viande Royalle, toutesfois d'autant qu'il est oiseau aquatique, il a la chair excrementeuse, difficile à digerer, & plus dure que nul autre oiseau de riuiere : rien n'est plus recommandable en luy, quant au manger, que la chair qui est à l'entour de sa poictrine ou estomach. Au surplus l'on tient que son bec trempé quelque temps en vin, fait que le vin ait vertu d'endormir & exciter le sommeil. *Singularitez du hairon.*

LA VENERIE OV LA CHASSE.

Qu'il y a trois sortes de Chasse.

CHAP. XXI.



SVivant nostre dessein, traitterons vn petit mot de la chasse, non pas que voulions que nostre pere de famille s'addonne à la chasse autrement, sinon pour prendre quelquesfois ses esbats, encore en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir, ou de fetarder en sa maison.

Or il y a trois sortes de chasse, l'vne aux poissons, l'autre aux oiseaux, la tierce aux bestes à quatre pieds, quels sont cerfs, cheureuls, sangliers, liéures. En toutes les trois sortes se pourra exercer le Seigneur de nostre Maison Rustique : mais principalement à la chasse des bestes à quatre pieds : car la premiere appartient aux seruiteurs du fermier, qui aux iours de festes se doiuent amuser à pescher poissons à la ligne, ou au manequin, afin qu'ils ayent quelque surcroist de viandes pour leur reciner ou soupper. La chasse aux oiseaux est aucunement delectable, toutesfois si nous voulons croire Platon, plustost seruile que liberale. La chasse aux bestes à quatre pieds, comme honneste exercice, a esté receuë de tout temps, & permise selon les loix, principalement celle qui n'est point nocturne, & qui s'entreprend, non par oisiueté & contêtement de labeur : mais pour acquerir vne plus grande promptitude, agilité, alacrité, & force de corps. Quoy qu'en soit, le maistre de nostre Maison Rustique, principalement s'il est grãd Seigneur, pourra s'exercer quelquefois, & prendre ses esbats à la chasse, apres auoir donné ordre à toutes ses affaires, tant de ville que de sa maison champestre. *Trois sortes de chasse.* *Le profit de la chasse aux bestes à quatre pieds.*

LA CHASSE OV VENERIE DV CERF, quels chiens sont bons pour la chasse.

Chap. XXII.



LA chasse des bestes à quatre pieds, comme Cerf, Sanglier, Cheureul, Liéure, se fait principalement auec chiens, cheuaux, & force de corps: aucunesfois auec les cordes & rets, quelquesfois auec les toiles : mais de ces deux façons de prendre les bestes, sont plustost pour les festards, pusillanimes & coüards, que pour gens de fait, qui aiment la chasse, plus pour l'exercice du corps, & leur plaisir, que pour le contentement de la bouche.

Quatre sortes de chiens de chasse. Les chiens courans, qui sont dediez à la chasse, sont de quatre sortes : quant au pelage, blancs, fauues, gris & noirs.

Les blancs sont les meilleurs, car ils sont de haut nez, vistes, ardans, & qui ne laissent iamais à chasser pour chaleur qui puisse durer, sans se rompre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes: gardent mieux le châge que nulle autre espece de chiens, & sont de meilleure creance : toutesfois ils veulent estre accompagnez de piqueurs, & craignent vn peu l'eau, principalement en hyuer quand le temps est froid. Ceux qui sont tous blancs sont les meilleurs, & pareillement ceux qui sont marquetez de rouge : les autres qui sont marquetez de noir & de gris sale, tirant sur le bureau, sont de peu de valeur, dont y en a aucuns suiets à auoir les pieds gras & tendres. *Change, c'est à dire, ruse du cerf.*

Fauues. Les fauues les secondent, & sont de grand cœur, d'entreprise & de haut nez, gardans bien le change, quasi du naturel des blancs, excepté qu'ils n'endurent pas si bien les chaleurs, ny la foule des piqueurs : ils sont toutesfois plus vistes & plus ardans, & ne craignent, ny les eaux, ny le froid, courent seurement & de grande hardiesse, & aiment communément le cerf sur toutes autres bestes, & ne font cas des liéures ; vray est qu'ils sont plus opiniastres, & plus mal aisez à dresser que les blancs, & de plus grande peine & trauail. Les meilleurs chiens entre les fauues, sont ceux qui ont le poil plus vif, tirant sur le rouge, & qui ont vne tache blanche au front, ou au col, pareillement ceux qui sont tous fauues: mais ceux qui tirent sur le iaune, estans marquetez de gris ou de noir, ne valent gueres : ceux qui sont retroussez & herigotez sont bons à faire limiers. Les chiens blancs ou fauues ne sont bons que pour les Roys, Princes & grands Seigneurs, non pas pour les Gentilshommes, parce qu'ils ne courent qu'au cerf, non à toutes bestes.

Chiens gris. Les gris courent bien toutes bestes qu'on leur voudra faire chasser, mais ne sont si vistes ne si vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les jambes fauues, tirantes sur le blanc: ce neantmoins ardans & de grand cœur, ne craignans le froid, ne les eaux, courans de grand courage, & n'abandonnans iamais la beste qu'elle ne soit morte: vray est qu'ils craignent les chaleurs, la foule des piqueurs, & le bruit des hommes, & n'aiment pas vne beste qui ruse & tournoye : mais en recompêse il est impossible de voir courir de plus vistes & meilleurs chiens, principalement apres les bestes qui tirent pays.

Chiens noirs. Les noirs sont puissans de corsage, toutesfois ils ont les iambes basses &

courtes, aussi ne sont-ils pas vistes: combien qu'ils soient de haut nez, ne craignans les eaux ny les froidures,& desirent plus les bestes puantes,comme sangliers, renards & leurs semblables, qu'autres, parce qu'ils ne se sentent pas le cœur,ny la vitesse pour courir & prendre les bestes legeres. Or parce que l'on dit communément que de toute taille bon chien, il se peut faire que le pelage ne fasse pas beaucoup à la bôté du chien,& qu'en toute sorte de pelage se trouuent de fort bons & beaux chiens.Pour ceste cause,il faut qu'vn chien,de quelque pelage qu'il soit,pour estre beau & bon,ait les signes qui ensuiuẽt. La teste moyennement grosse,plustost longue que camuse : les nazeaux gros & ouuerts, les aureilles larges& de moyẽne espaisseur:les reins courbez: le rable gros:les hâches grosses & larges : la cuisse troussée : le jarret droit bien herpé : la queuë grosse pres des reins,& le reste gresle iusques au bout: le poil de dessous le ventre rude : la iambe grosse : la patte du pied seiche, & en forme de celle d'vn renard: les ongles gros, le derriere autant haut que le deuant. Le masle doit estre court & courbé, & la lice longue.

La signification de ses signes est telle: les nazeaux ouuerts signifient le chien de haut nez, les reins courbez & le iarret droit, denotent la vistesse: la queuë grosse pres des reins,longue & deliée au bout,signifie bonne force aux reins,& que le chien est de bonne haleine : le poil rude au dessous du ventre demonstre qu'il est penible,ne craignant point les eaux ny le froid:la iambe grosse,le pied de renard,& les ongles gros, denotent qu'il n'a point le pied gras, & qu'il est fort sur ses membres, pour courir longuement sans s'aggrauer. *Les signes d'vn bon chien de chasse.*

Or parce qu'il est fort difficile de pouuoir recouurir à son aise tels chiẽs qui sont necessaires pour la chasse:pour en auoir de beaux, sera bõ d'auoir vne belle lyce,qui soit de bonne race,forte & bien proportionnée de ces mẽbres,ayans les costez & flancs grands & larges, que l'on fera couurir par vn beau chien, ayant les marques qu'auons cy specifiées, non en autre temps s'il est possible, que sous les signes de Gemini & d'Aquarius : car les chiens qui naissent en ce temps, ne sont si suiets à la rage, & en viendra plus de masles que de femelles. Quand la lyce sera pleine,& qu'elle commencera à aualler son ventre, on ne la doit pas mener à la chasse, de crainte que ses petits ne soient empeschez de profiter, on la doit seulement laisser aller par la court & maison,sans l'enfermer dedans le chenil, d'autant qu'elle est ennuyeuse & desgoustée. Quand les petits sont nais, qui est la vraye saison en Mars, Auril, & May, plustost que durant l'hyuer, ou pendant les grandes chaleurs, & qu'ils commencent à voir, faut les nourrir de laict de vache,de chéure,ou de brebis,pur & tout chaud,& ne les separer de leur mere auant deux mois, puis les nourrir iusques à l'aage de dix mois de laictages, de pain,& de toutes sortes de potages, & à dix mois les faire nourrir au chenil, comme dirons. *Les significations des signes de bon chien de chasse.*

L'on doit nourrir les chiens courans tous ensemble, en vn chenil propre & commode, afin qu'ils se cognoissent & entendent, & parce que ceux qui sont nourris ensemble s'entendent & ameutent mieux que ne font les chiens amassez & prins de diuers lieux. *Le chenil aux chiens de chasse.*

Leur nourriture sera de pain fait de tiers froument, tiers orge, & tiers seigle, d'autant qu'ainsi mixtionné il les entretient frais & gras,& les guarẽtit de plusieurs maladies, que s'il n'y auoit que du seigle, il les feroit trop vuider : si du froument pur, il leur rendroit le ventre par trop dur, parquoy faut mixtionner *Nourriture des chiẽs de chasse.* *Pain.*

Carnage. & mesler l'vn auec l'autre. On leur doit dóner des carnages en temps d'Hyuer, principalement à ceux qui sont maigres,& courent le cerf: mais à ceux qui courent le liéure, iamais, de crainte qu'ils ne s'acharnent aux grosses bestes, & ne fassent cas des liéures,qui se mettét communément parmy le bestail priué, pour se deffaire des chiens, & lors pourroient laisser aller le liéure pour courir apres le bestail priué : mais chiens qui courent le cerf ne le feroient,parce que le cerf est de plus grand vent & sentiment que le liéure, aussi que sa chair leur est plus friande & delicate que nulle autre. Les meilleurs carnages qu'on leur pourroit donner,& qui les renforceroient le plus, sont cheuaux, asnes & mulets. Quant aux bœufs, vaches, & leurs semblables, la chair leur est de plus aigre substance. Le carnage qu'on leur donne doit estre premierement escorché,afin qu'ils n'ayent pas la cognoissance de la beste,ne de son poil. *Potages.* Les bons veneurs font grád cas des potages faits de chair de brebis, de chéures, de teste de bœuf, pour les chiens maigres qui courent le liéure ; & faut mesler aucunesfois parmy ces potages quelque peu de souffre pour les eschauffer.

Maladies des chiens de chasse. Le chenil doit estre situé en quelque lieu bien orienté, par le milieu duquel passe vn ruisseau ou fontaine. Le logis des chiens sera basty de murailles bien blanches, & de planchers bien collez, de peur que les araignes, puces, punaises, & leurs semblables s'y engendrent. Celuy qui les gouuernera doit estre gracieux, fort courtois & doux, aimant les chiens de nature, qui les nettoye & accoustre soigneusement auecques bouchons de paille & espoussettes, leur donne à manger plusieurs petites friandises, & meine pourmener par les bleds verds, & par les prairies, tant pour les faire paistre que pour leur apprendre à courir, les faisant passer à trauers les troupeaux des brebis, & autre bestail priué, afin de les y accoustumer & faire cognoistre.

Pouls, puces, & vermines. Si les chiens sont malades faudra vser des remedes suiuans. Pour les pouls, puces & autres vermines, desquels les chiens se chargent souuentesfois, principalement par les grandes chaleurs, faut les baigner, ou pour le moins lauer & bouchonner, auec decoction faite en bonne quantité, auec dix bonnes poignées de cresson sauuage, marjolaine sauuage, sauge, rosmarin, rhuë, patience, & six poignées de sel, le tout bien cuit à la cousomption des herbes.

Vers. Pour faire choir les vers, faut destremper de la poix raisine en poudre, aloë en poudre, chaux viue en poudre, souffre vif en poudre, le tout en fiel de bœuf, & de ceste liqueur frotter le lieu qui sera infecté de vers.

Morsure de serpens. Si les chiens sont mords de serpents, faut leur faire aualler incontinent ius tiré de la fueille de fresne, ou bien vn plein verre d'vne decoction faicte de rhuë, boüillon blanc, menthe, genest, à laquelle on doit adiouster le poids d'vn escu de theriaque, & par dessus la morsure appliquer aussi de la theriaque.

Morsure de chiens, ou loups enragez. Quand les chiens sont mords de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'vn apres l'autre dans vne pippe pleine d'eau marine : ou au defaut d'eau marine, d'eau où l'on aura fait fondre quatre boisseaux de sel, cela les empeschera d'enrager. Et s'il aduient que tu n'y ayes donné assez soudain remede, & que le chien ait desia encouru la rage: afin que tu preserue les autres du mesme mal, sera soigneux que le chien enragé ne coure point, & le tuëra incontinent : car de donner remede à telle rage, il est du tout impossible. *Signes de la rage.* Les signes de telle rage sont la queuë leuée & toute droicte, la gueulle fort noire, sans escume, regard triste & de trauers.

Contre la galle, dartres, gratelles, & rongnes des chiens, faut prendre trois liures d'huile de noix, vne liure & demie d'huile de cade, deux liures de vieil oingt, trois liures de miel commun, liure & demie de vinaigre : le tout faire bouïllir ensemble iusques à la consomption de la moitié du vinaigre, puis adiouster poix raisine & poix commune, de chacune deux liures & demie : cire neufue demie liure : faire le tout fondre ensemble, puis ietter les poudres qui s'ensuiuent, liure & demie de souffre, deux liures de couperose recuite, douze onces de verd de gris. & en faire onguent : mais auant que les frotter de cét onguent, les faut lauer auec de l'eau & du sel. *Galle, dartres, gratelles, & rongnes.*

Pour les vers des chiens, faut leur faire breuuage d'vne decoction, ou auront bouïlli aluine, auronne, rasure de corne de cerf, ou bien leur faire aualler pillules composées de corne de cerf, de souffre, aloë & jus d'absynthe. *Vers.*

Quand les chiens sont foulez, frottez leur les pieds auec restraintif fait de iaunes d'œufs, ius de grenades, suye subtilement puluerisée, le tout bien meslé ensemble, & les laisser reposer vn iour entier.

Les chiens sont souuent blessez des sangliers en plusieurs parties de leur corps, & selon les lieux & endroits où ils seront blessez, il se faut gouuerner pour les penser. Si la playe est au ventre, & que les trippes en sortent sans en estre offencées, les faudra remettre premierement, puis mettre au dedans du ventre au droit du trou, vne laische de lard, & coudre la peau par dessus: mais à tous les poincts d'aiguille faut noüer le filet, & le coupper à chacun poinct : autant en fera l'on par toutes les blesseures qui seront aux autres lieux, y mettant tousiours quelque lardon. *Blesseure de sanglier.*

Pour les playes des chiens, le ius de la fueille de choux rouge y est souuerain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement : ou bien prenez du ius de la Nicotiane de laquelle nous auons parlé au second liure. *Playes.*

Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens, prenez vne drachme de sauon, d'huile de tattie, sel armoniac, souffre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble auec vinaigre blãc & eau forte, & en frottez par neuf matins le chancre. *Chancre d'oreilles.*

Si les chiens apres auoir couru par verglats & autre mauuais temps, ou nagé és riuieres & estangs à la poursuite des bestes, sont morfondus, incontinent qu'ils seront de retour à leur chenil, les faut chauffer & seicher à vn grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abattre la fange. *Morfondures.*

Souuentesfois en courans par les campagnes & rochers, ils s'escorchent les pieds : à quoy sera bon, premierement leur lauer les pieds auec eau & sel, puis faire cataplasme de moyeux d'œufs battus auec fort vinaigre, & ius de l'herbe nommée pilloselle. *Escorcheures des pieds.*

Si en courant auront esté heurtez en quelque partie de leurs corps, du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu auec racine de grand consoulde, emplastre de melilot, huile rosat, autant d'vn que d'autre : & auant qu'appliquer l'emplastre, il faut oster le poil du lieu ou sera la douleur. *Heurtemens.*

Pour faire pisser les chiens, faictes leur boire d'vne decoction faicte en vin blanc, de mauues, guimauues, racine de fenoüil & de ronces. *Difficulté d'vriner.*

Si les chiens ont mal dedans les oreilles, instillez-y du verjus meslé auec eau de cheureüil, & continuez cela par trois ou quatre matinées. *Mal d'oreille.*

Voyez plus amplement de la nature, mœurs, differences, & maladiës des chiens, au premier liure, chapitre du chenil.

Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la Chasse.

CHAP. XXIII.

Entendre son de trompe.
Nager.



E n'est assez d'auoir nombre de bons & beaux chiens qui ayent les marques de bonté & de beauté qu'auons cy deuant mentionnées, encore est-il besoin les dresser & façonner pour la chasse. Faudra donc que leur gouuerneur en premier lieu leur fasse entendre le son de la trompe, à nager& accoustumer à l'eau,afin qu'ils soient plus prompts & adroits à poursuiure la beste, s'il aduient qu'elle se sauue dans riuieres courantes ou estãg: puis apres les mener vne fois la sepmaine pour le plus,aux champs: non pas toutesfois auant l'aage de seize ou dixhuit mois,car auant ce temps ils ne sont du tout renforcez ny asseurez de leurs membres. Sur tout faut bien aduiser à quelle chasse on les veut addonner, soit à courir le cerf,ou la biche, ou le sanglier, ou le lieure: car telle beste que leur ferez courir la premiere fois, de telle leur en souuiendra tousiours, principalement si vous leur en donnez curée.

Ne les faut faire courir au matin, s'il est possible, parce que s'ils ont accoustumé la fraischeur du matin, & viennent à courir sur le haut du iour, ayans senty la chaleur du Soleil ne voudront plus chasser.

L'on ne doit dresser ieunes chiens dedans les toilles,parce que la beste ne fait que tournoyer,& par ainsi peut estre veuë de tous costez & à toutes heures: & si on les fait courir apres hors des toilles,& que la beste s'esloigne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroient incontinent.

Pour le meilleur sera, afin de les mieux façonner & dresser, mettre les ieunes tous ensemble, auec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut cognoistre le cerf, & sçauoir son giste auant que le courir.

CHAP. XXIIII.

La chasse appartient aux grands Seigneurs.



OYS, Princes, & grands Seigneurs, à qui appartient la chasse du cerf, non à d'autres, n'ont coustume de courir le cerf, auant qu'ils ayent entendu de leur veneur, quel est le cerf,ieune ou vieil, beau, grãd, & qui merite d'estre chassé, puis où est le giste du cerf.

Les signes & aage du cerf.

Or le veneur cognoistra l'aage & la beauté du cerf, par le iugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portées, des fumées, des alleures, des abbateures & fouleures, & des frayeures.

Forme du pied.

La sole du pied grande & large, le talon gros & large, la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied,large & ouuerte, la iambe large, les os gros, cours,& point tranchans, la pince ronde & grosse,sont marques de cerfs vieux. Plus les vieux cerfs en leurs alleures ne passent iamais le pied de derriere outre celuy de deuant,mais doucemét à pres de quatre doigts pour le moins:ce que ne

font pas les ieunes cerfs : car en leurs alleures le pied de derriere outrepaſſe celuy de deuant, comme fait vne mule qui va l'amble. La biche a communément le pied long, eſtroit & creux auec petits os tranchans.

Les fumées, c'eſt à dire les crottes & excremens des cerfs, ne ſont ſemblables en tout temps : car les vnes ſont formées, les autres en torches, les autres en plateaux. Au mois d'Auril & May, les vieux cerfs iettent fumées en plateaux: & ſi elles ſont larges, groſſes & eſpaiſſes, c eſt ſigne qu'ils ſont cerfs de dix cors, c'eſt à dire de dix petites cornes ſortans du marrain. Au mois de Iuin & Iuillet, ils rendent leurs fumées en groſſes torches bien molles : toutesfois il y en a quelques vns qui les iettent encore en plateaux iuſques à la my Iuin. Et depuis la my Iuillet iuſques à la fin d'Aouſt, leurs fumées ſont formées, groſſes, longues & noüées, bien martelées, oinctes ou dorées : voyla comme l'on pourra diſtinguer les cerfs de dix cors d'auec les vieux. *Fumées de cerf.*

Les portées du cerf ſont dites, quand le cerf paſſe par vn bois branchu, & heurte auec ſa teſte aux branches des arbres, d'où aduient que ſi la teſte du cerf eſt haute & large, les portées ſeront peu larges. Or la cognoiſſance que peut auoir le veneur des portées, n'eſt ſinon que depuis Iuillet iuſques en Mars : car les autres quatre mois, à ſçauoir, Mars, Auril, May & Iuin, les cerfs muent, & iettent leurs teſtes, c'eſt à dire, leurs cornes. Vray eſt qu'ils commencent dés le mois d'Auril à pouſſer boſſes nouuelles, & comme le Soleil hauſſera, & que le viandis croiſtra & durcira, auſſi leur teſte croiſtra & augmentera : & dés la moitié de Iuin leurs teſtes ſeront ſemées de ce qu'elles doiuent porter toute l'année, pourueu qu'ils ſoient en bon pays de gagnages, & n'ayẽt point d'ennuy. Des cornettes de leur teſte on pourra iuger ſemblablement de leur aage : car au premier an n'ont encore teſte : au ſecond ont leurs premieres teſtes, que l'on appelle dagues : au tiers, quatre, ſix, ou huict cornettes : au quart, huict ou dix cornettes : au cinquiéme, dix ou douze : au ſixiéme douze, quatorze ou ſeize: au ſeptiéme, leurs teſtes ſont marquées & ſemées de tout ce qu'elles porteront iamais & ne multiplient plus ſinon en groſſeur : on cognoiſtra toutesfois touſiours les vieux, quand ils ont le tour de la meule large & gros, la perche groſſe, bien brunie, & bien perlée, droite, teſtes larges & ouuertes, pluſtoſt que roüées. *Portées. En quel temps les cerfs muẽt les cornes. Iugement de l'aage du cerf par leurs cornes. Teſte de vieil cerf.*

Par les alleures le veneur pourra iuger ſi le cerf eſt grand & long, & s'il courra longuement deuant les chiens : car tous cerfs qui ont longues alleures, courent plus longuement que ceux qui les ont courtes, & ſont plus viſtes, plus legers, & de meilleure haleine. *Alleures de cerf.*

L'on cognoiſt ſi le cerf eſt haut ſur iambes, & ſemblablement de quelle groſſeur & eſpaiſſeur eſt ſon corps, en regardant l'endroit par où il eſt entré au fort, és fougeres & menus bois, leſquels il aura laiſſez entre ſes iambes : car de quelle hauteur il les aura abbatus auec le ventre, de telle hauteur ſur iambes doit eſtre iugé. La groſſeur du corps s'apperçoit aux deux coſtez, là où ſon corps aura touché : car il y aura briſé & rompu les branches ſeiches des deux coſtez, & par là pourrez meſurer ſa groſſeur. *Abbateures & fouleures du cerf.*

Quant au frayouër, les cerfs tant plus ſont-ils vieux, tant pluſtoſt võt frayer, & encore aux gros arbres : parquoy quand le veneur verra que les branches de l'arbre ſeront heurtées & rompuës, alors cognoiſtra la hauteur & largeur de la teſte du cerf, combien que ces ſignes ſoient fort obſcurs. *Frayoüer du cerf.*

Au ſurplus il ſe peut faire que le veneur par les ſignes cy deſſus deſcrits, ait *Cognoiſſãce du lieu où*

ce retire le cerf. la cognoissance de l'aage & beauté du cerf : mais soit encore ignorant, & incertain de son giste & lieu où il puisse destourner : parquoy pour en estre asseuré, faut qu'il ait vn limier qui soit fort bon explorateur, & ait l'odorat & sentiment fort requis, afin de pouuoir plus facilement sentir la trace & voye du cerf: & cepēdant le Veneur ne doit estre ignorāt des lieux en general, esquels le cerf se retire, lesquels sont diuers selon les mois de l'an : car les cerfs changent de lieu & viandes tous les mois, selon que le Soleil hausse. A cette cause, au mois de Nouembre faut chercher les cerfs aux brandes & bruyeres, desquelles ils vont viander les pointes & fleurs, pour se remettre en nature apres le rut. En Decembre ils se retirent au profond des forests, pour auoir l'abry des vents froids, neiges & verglas. En Ianuier font leurs assiettes aux aisles des forests, & vont aux gagnages, aux bleds verds, comme seigles, & leurs semblables. En Féurier & Mars, parce qu'ils muent & iettent leurs testes, se mussent aux buissons esquels ils demeurent tout le mois d'Auril & May. En *Iuin & Iuillet* ils vont aux taillis & aux grains, & alors sont en leur grande venaison ; ils vont aussi à l'eau, à cause de la seicheresse tres-grande qui les altere, & aussi de la vehemente chaleur & seicheresse qui oste la rosée & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laissent leurs buissons & vont au rut, & alors n'ont point de lieu ne de viandis certain, parce qu'ils suiuent les voyes & routes par où les biches auront passé, mettans le nez en terre pour en assentir, sans regarder, n'esuenter s'il y a point quelqu'vn caché pour leur nuire, & vont aussi tost le iour que la nuict, estans si enragez du rut qu'ils pensent qu'il n'y ait rien qui leur puisse nuire, & viuent de peu de chose : car ils viandent seulement de ce qu'ils trouuent deuant eux, en suiuant les routes par où la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leur aident à faire pisser le suif, parquoy en telle saison sont fort aisez à tuer, si la venaison en estoit bonne.

Le cerf change de lieu tous les mois.

Le rut du cerf.

Voila comme le Veneur pourra estre enseigné des lieux en general où se retire le cerf, afin qu'il ne le cherche autre part, où il n'a accoustumé de faire sa demeure. Or apres que par les moyens qu'auons descrits, il sera asseuré du lieu, ne luy restera plus que de sçauoir le giste particulier: Et pour en faire soigneuse recherche, faudra que de bon matin il se transporte au lieu ou il cognoistra estre la retraite du cerf pour l'heure & temps present, comme *auons declaré* : & auec soy menera son limier de mut pour en sentir la trasse, luy ayant premierement abreuué les nazeaux de fort bon vinaigre, afin qu'il ait meilleur sentimēt. Pourra aussi prendre indice par les autres enseignemens qu'auons specifiez, à sçauoir, des foulées du cerf, des portées, des fumées, des alleures, des abattures, & du frayoir qu'il pourra rencontrer en son chemin : combien que le veneur en cét endroit se doit gouuerner selon la diuersité du lieu où il fait la recherche: car autre ruse de trouuer le giste du cerf doit estre obseruée és taillis, autres és gagnages : autres és bois de haute fustaye, qui se doit plustost cognoistre par l'experiēce & pratique de la chasse, que par les escrits qu'on en pourroit faire: aussi pour euiter prolixité n'en parleray plus outre.

Cognoissāce du giste du cerf.

Comme il faut courir le cerf. CHAP. XXV.



LE Veneur, apres longue recherche, ayant eu la cognoissance tant de la beauté du Cerf que de son giste, viendra faire rapport au Roy ou à son Seigneur (car nous auons dit que la chasse du cerf appartient aux Roys, Princes & grands Seigneurs) de sa diligence, luy presentant les fumees du cerf qu'il aura destourné, & racontant tous les signes & indices du cerf qu'il aura veu : & alors le Seigneur pourra choisir l'heure & le iour pour aller à la chasse du cerf, au lieu qui aura esté denoncé par le Veneur. *Rapport du Veneur au Roy.*

Le iour nommé, faudra que les piqueurs se tiennent prests puur partir de bon matin, ayans auec eux leur guide, chiens, tant limiers, courans, que de relais, & tout leur equipage : venus au lieu, feront encores recherche soigneuse du giste du cerf, tant auec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inuenter auant que de donner assiette aux chiens, tant courans que de relais. *Piqueurs. Trois sortes de chiens limiers, courans, & de relais.*

Le cerf apperceu par le piqueur, ou assenty par le chien mut, faudra alors asseoir leur relais en trois ou quatre stations & lieux certains, afin que les chiens de relais puissent secourir ceux qui seront las de courir, ou auront perdu les erres du cerf, & instaurer nouuelle chasse à la beste. Et tels chiens de relais seront tellement disposez par bandes, qu'au defaut des premiers, en les laschant pour courir, la derniere bande soit des plus forts, habiles & cruels chiens, & lesquels poursuiuront le cerf, non par derriere, comme les autres : mais par deuant auec grand courage & animosité. *Chien mut, qui ne dit mot, & fait la trace du cerf.*

Le relais assis és lieux que l'on cognoistra estre le plus commode, faudra descoupler les chiens courans pour courir, selon le lieu où le cerf aura esté veu. *Chiens de relais sont chiens qui se repsisent pour courir apres que les autres seront las.*

Les piqueurs de la meute seconderont les chiens courans, & sonneront de leur trompe pour leur donner courage, en iettant brisées : c'est à dire rameaux d'arbres couppez sur les voyes du cerf, pour empescher sa vistesse à courir, si d'auanture le Veneur ne les auoit desia iettez dés la veille, alors qu'il fit la recherche du giste du cerf, ou les piqueurs auant que de découpler & lascher les chiés courans. Cependant s'il aduient que le cerf en courant vint à passer pres du relais, le piqueur qui est garde de ce relais doit aduiser si ce cerf est point poursuiuy de quelques chiens de la meute, & alors doit incontinent découpler vne bande de son relais, sonnant & huchant tousiours, en iettant des brisées par où le cerf passera. Mais s'il voit que les chiens de la meute n'y soient pas, & qu'il n'oye point la troupe de la chasse, il ne doit pas relayer : mais seulement marquer le chemin que le cerf tiendra pour en faire son rapport à la meute, afin de sçauoir si c'est le cerf que l'on poursuit, ou vn autre, parce qu'aucunesfois il se peut lancer quelqu'autre cerf d'effroy au bruit de la meute & des piqueurs. *Assiette des chiens de relais.* *Brisées.*

Cependant les piqueurs de la meute doiuent tousiours seconder & costoyer les chiens, pour les bien ameuter, & leuer les defauts, s'il aduient qu'ils soient transportez hors des erres, & ne suiuent pas le droit.

Faut aussi qu'ils se donnent garde des ruses du cerf, lequel quand il se voit chasśé de pres des chiens, met peine de s'esuader & deffaire d'eux, & leur donner le change en plusieurs manieres. *Ruses du cerf.*

Car aucunesfois il va chercher les cauernes des autres bestes, & se cache *Malice du cerf.*

dedans, & laisse passer les chiens outre, lesquels n'en peuuent auoir le vent ne sentiment, à cause qu'il met ses quatre pieds sous son ventre, & aspire son haleine à la fraischeur & humidité de la terre: aussi a-il ceste malice de nature, qu'il cognoit que les chiens ont plus grand sentiment de son haleine & de ses pieds, que des autres parties de son corps. Pour obuier à ceste ruse, faut auoir ietté force brisées aux entrées des forts par où le cerf passera, afin que l'on puisse trouuer ses dernieres erres & brisées, lesquelles enseigneront de bien pres le lieu où il sera caché.

Quelquesfois quand le cerf voit que les chiens le chassent, & qu'il ne se peut deffaire d'eux, il va de fort en fort chercher les repaires des autres biches & petits cerfs, & se met de leur compagnie, mesme aucunesfois les emmeine, & fait fuyr auec luy l'espace d'vne heure ou plus de chemin, puis ils les abãdonne, s'esuade par vn sentier hors & loin de tout chemin. Et s'il aduient que ses ruses soient descouuertes par l'exquis sentiment des chiens, & sagacité des veneurs, il retourne par son premier sentier, pour rompre ses premieres traces, afin de tromper les chiens, puis entre en quelque grand chemin qu'il suit si longuement que ses forces pourront porter. Pour empescher telles ruses, les piqueurs doiuent regarder quand le cerf sera accompagné d'autres bestes, & qu'il fuira auec elles, afin d'exciter les vieux chiens de la meute auecques crainte à poursuiure le cerf, se tenant pres d'eux pour les secourir & aider, & si le cerf a prins le grand chemin, pour oster tout sentiment de soy aux chiens (car c'est chose asseurée que par les grands chemins toutes sortes d'animaux y passent, qui mettent la terre en poudre, de telle sorte que là où le cerf passe, la poudre coule, & couure soudainement la marche du pied, là où touche l'ongle) les piqueurs doiuent mettre l'œil à terre, pour regarder soigneusement s'ils ne cognoistront point quelques traces du cerf, & alors ietteront des brisées à force, & exciteront leurs chiens, leur crians, Voile cy houruary.

Aussi il aduient aucunesfois que les cerfs passent au trauers de brulis, où les chiens n'en peuuent auoir aucun sentiment, parce que la senteur du feu est plus grande que celle du cerf, mesme les chiens desistent aucunefois de courir, ayant inspiré par les nazeaux ceste mauuaise odeur: alors faudra que les piqueurs se desuoyent quelque peu de leur chemin auec leurs chiens, puis quand ils seront passez outre qu'ils redressent leurs chiens en leur donnant courage.

Aucunesfois le cerf va à l'encontre du vent, afin que son haleine soit dissipée, & qu'elle ne vienne iusqu'au sentiment des chiens aussi, afin qu'il puisse entendre la voix des chiens qui le poursuiuent, alors faut que les piqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outre plus il y a des cerfs, lesquels au partir de la reposée font les rompus, se iettans sur le ventre deuant les picqueurs, & se monstrent pour estre relancez par les chiens, comme s'ils estoient las & mal menez: telles ruses les iugent fort malicieux & de grande haleine pour courir longuement deuant les chiens, se fians en leur force, dequoy faudra que les piqueurs se donnent garde, afin qu'ils puissent discerner les ruses du cerf: car il feint aucunesfois estre mal mené, & ne l'est pas toutesfois.

Signes du cerf mal mené.

Les signes du cerf mal mené sont tels, si en fuyant deuant les chiens il n'oit & ne voit personne, s'il baisse la teste mettant le nez pres de terre, bronche & chancelle, feignant les iambes, puis s'il voit quelque homme en sursaut, il leue

la teste, & fait de grands bons, pour donner à cognoistre qu'il est encore fort & vigoureux : outre plus, s'il a la gueulle noire & seiche, sans escume, & la langue retirée au dedans: si en cheminant il ferme l'ongle, cóme s'il alloit d'asseurance, puis tout soudain il s'efforce & l'ouure, faisant de grandes glissées, donnant des os en terre le plus souuent, & suit communément les routes & chemins : mesme s'il trouue quelque haye, il va tout du long pour cercher vne sortie à passer, parce qu'il n'a pas la force & vigueur de sauter par dessus.

Or apres longue course, ruses & euasions, quand le cerf est las & mal mené, & qu'il ne peut plus resister, ayant perdu tout espoir, il laisse les taillis & forests, & prend sa fuite aux lieux champestres, ou aux gaignages & villages prochains, ou il se iette en quelques riuieres & estangs: d'où il aduient souuentesfois qu'il se deffait des chiens courans, car és lieux champestres & campagnes, le sentiment des traces du cerf est fort petit, & quant aux riuieres & estangs, il a ceste ruse de descendre communément plûtost aual le cours des riuieres que de monter en contremont, pour oster le sentiment de soy aux chiens. *Le cerf mal mené*

Les piqueurs donneront ordre à telles euasions du cerf, car s'il a pris sa fuite en quelque lieu champestre, ils obserueront diligemment à veuë d'œil les traces du cerf, & auecques son de trompe resioüiront & exciteront leurs chiens à la nouuelle course. Si le cerf s'est precipité dans l'eau, soit ou pour se rafraischir ou pour le dernier refuge de sa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf sera entré dans l'eau, & là ietteront force brisées, & attendront le cerf au passage: & s'ils voyent qu'il ne sorte point de l'eau, doiuent faire entrer leurs chiens en l'eau, ou bien s'ils ont crainte de les morfondre, enuoyer querir vn basteau, ou bien s'ils sçauent nager, se despoüiller tous nuds & entrer en l'eau, ayās vne dague en l'vne de leurs mains pour le tuer : ne le doiuent pas toutesfois assaillir sinon en lieu profond, parce que si le cerf prenoit terre il pourroit blesser de sa teste l'vn d'eux : mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au surplus, faut vser de grande sagesse à poursuiure le cerf qui rend les abbais (c'est à dire, quand le cerf n'en peut plus, & estant hors de tout espoir de sa vie, il souffre que les chiens l'abbayent) car alors il est dangereux, & frappe de ses cornes le premier de ses chasseurs qu'il peut rencontrer: c'est pourquoy l'on dit communément : Au cerf la biere, & au sanglier le barbier, parquoy faut aller sagement aux abbais du cerf, & ne se hazarder par trop. *Rendre les abbais.* *Au cerf la biere, au sanglier le barbier.*

Quand le cerf sera prins, celuy qui aura fait le coup doit incontinent sonner la retraitte, afin d'assembler les compagnons chasseurs & les chiens : & apres auoir presenté le pied droit du cerf au Roy, ou à son Seigneur, de partir le cerf en pieces, selon qu'il entendra. Ne faut cependant qu'il oublie d'en faire curée aux chiens, pour leur donner souuenance de la chasse au limier, c'est à dire, à celuy qui aura par son sentimét enseigné le giste du cerf, fera present de la teste & du cœur, comme droit à luy deu : aux autres donnera le col & la ceruelle du cerf, ou pour le mieux, prendra du pain & le decouppera par petits loppins en vne poësle auecques formage, & trempera le tout auecques le sang tout chaud du cerf, & mettra soudainement la curée dessus le cuir du cerf estendu sur l'herbe, & cependant vn chacun mettra la trompe à sa bouche, pour sonner & resiouyr les chiens. *Le cerf tué.* *Curée aux chiens.*

L'on a coustume aucunesfois, encores apres ceste premiere curée, d'en faire vne autre auecques les entrailles du cerf toutes entieres que le maistre veneur

iette aux chiens apres leur en auoir fait la feste, les tenant haut esleuées : & cependant que les chiens deuoreront ces entrailles, on les resiouyt auec son de trompe & de forhu.

Le profit que l'on peut auoir à la prise du Cerf. CHAP. XXVI.

Encore que la chasse tant du cerf que des autres bestes sauuages se face & entreprenne par les grands Seigneurs, plustost pour vn exercice de corps & recreation d'esprit, que pour autre attente, toutesfois la prise du cerf n'est sans profit : lequel se trouue estre double, l'vne pour la viande, l'autre pour les remedes que l'on peut tirer de ses membres.

Chair de cerf. Quand à la viande, la chair de cerf n'est pas beaucoup plaisante, si ce n'est de la partie que nous appellós vulgairemẽt simier: car pour parler en general & à la verité, la chair de cerf est fort dure, de mauuais suc, melancolique, difficile à cuire en l'estomach, & facile à exciter plusieurs grandes maladies. Vray est que plusieurs grandes Dames ayans opinion que la chair de cerf mangée souuent, exemptoit les personnes de tout danger de fieures, d'autant que ceste beste n'y est aucunement suiette, tous les matins à leur leuer auoient coustume de gouster de la chair de cerf : toutesfois qui sera soigneux de sa santé ne doit toucher à telle chair si elle n'est de quelque tendre faon, & ieune bichot que l'on fait seruir le plus souuent és tables des Princes & grands Seigneurs. *Cerf n'est suiet à fiéure.*

Les remedes que l'on peut tirer du cerf sont infinis.

Os du cœur du cerf. L'on trouue vn os dans le cœur du cerf, encores que d'aucuns pensent que cela soit faux qui est singulier pour les faillances, tremblemens, palpitations, & autres affections de cœur, venins, poisons, & dangers de peste : mesmes pour les difficiles accouchemens.

Sang du cerf. Le sang de cerf fricassé dans vne poësle, mis és clysteres, guerist les dissenteries, & arreste le flux de ventre ; beu auec vin est souuerain contre les poisons.

Membre genital du cerf. Le membre genital du cerf laué diligemment en eau, l'eau où il sera laué, beuẽ incontinent appaise les douleurs de cholique, & l'vrine retenuë, si on le faict tremper en vinaigre l'espace de vingt-quatre heures, puis on le desseiche & met on en poudre : le poids d'vn escu de ceste poudre beu auecques eau de plantain appaise le flux de sang, & toute sorte de flux de ventre. Pareillement desseiché & pulverisé peut estre meslé és remedes qui sont propres pour exciter aux choses venerées. L'on s'en peut aussi seruir en la pleuresie, & contre la morsure de serpent, si on en vse ou seul, ou meslé auecques choses qui soient propres à telles affections. *Flux de sang.* *Pleuresie.*

La corne de cerf. La corne de cerf bruslée & mise en poudre, prise auec miel fait mourir les vers: qui est vn signe que la corne de cerf à vertu contre le venin non gueres moindre que la Licorne.

Les cornes tendres d'vn ieune cerf decouppées par petits loppins, mises dedans vn pot de terre plóbé bien estouppé d'argille, puis posées en vn four chaud iusques à tant qu'elles soient desseichées (& peuuent estre comminuées en poudre, en y adioustant poyure & myrrhe) rendent vne poudre qui est singuliere contre les douleurs de colique, prise auec vin excellent. *Cholique.*

Moëlle & suif de cerf. La moëlle & suif de cerf sont propres à faire linimens & cataplasmes pour gouttes froides, & tumeurs dures & difficiles à amollir.

LA CHASSE DV SANGLIER.

En quel temps il faut chasser le Sanglier, & marques du bon Sanglier.

CHAP. XXVIII.



A chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du cerf, parce que le Sanglier ne craint aucunement les chiens, mais les attend, & souuentesfois luy mesme les poursuit iusques dans leur meute, pour les tailler & mettre en pieces auec ses dents, desquelles la morsure, principalement au coffre du corps est quasi incurable. Parquoy le bon veneur qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le chéureul & le liéure, ne doit iamais faire chasser le sanglier à ses chiens courans, plustost à quelque meute de matins, desquels le sanglier est le vray gibier, ou pour le meilleur trouuer moyen de le prendre auec les toiles, ou tuer auec l'espieu & l'espée, comme nous dirons. *Chasse du Sanglier dãgereuse.* *Morsure du Sãglier dangereuse.*

Quoy qu'il en soit, tous sangliers ne meritent d'estre chassez, mais seulement ceux qui n'ont passé l'aage de quatre ans, encore qu'ils sont beaux, gros & gras: car apres quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incótinent toute sa bonté. Et ne les faut chasser en tout temps: mais principalement alors qu'ils sont en leur saison & venaison, à sçauoir, depuis la my-Septembre iusques en Decembre, qu'ils commencent d'aller au ruth: combien qu'en Auril & May ils sont plus aisez à mettre aux toiles qu'en autre saison, parce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur esmeuuent le sang, font monter les fumées au cerueau, ce qui les endort. Aussi que le Printemps leur renouuelle le sang, qui est cause de leur grand repos. *Sangliers à chasser.* *Temps de chasser sangliers.* *Sangliers dormans,*

Le veneur donc cognoistra la beauté du sanglier, & qui meritera estre chassé par ces signes, à sçauoir aux traces, boutis, soüil, & lesses. *Signes de sanglier chassé.*

Les formes des traces grandes & larges: les prinses de la trace de deuant rondes & grosses: les couppans des costez des traces vsez, sans se monstrer tranchans: le talon large: les gardes grosses & ouuertes, desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche. Toutes ces choses demonstrent le sanglier beau & grãd. Pareillemét les traces de derriere plus larges que celles du deuant, denotent la grosseur des entre cuisses. Les rides qui sont entre les gardes & le talon, si elles se forment en la terre elles demonstrent ses alleures grãdes & longues. La marche de la trace profonde & large: monstre aussi la pesanteur.

Les boutis du sanglier profonds & larges, donnent tesmoignage de la grosseur & longueur de sa hure.

Le soüil du sanglier, long, large & grand, denote vn grand sanglier, ou bien au partir du soüil, on la pourra cognoistre aux entrées de forts aux fueilles & aux herbes où le soüil touchera, parce qu'alors qu'il en sort il emporte la bouë & fange sur luy, laquelle marque les fueilles en entrant dedans, par lesquelles on peut iuger sa hauteur & grosseur: ou bien aduient souuẽtefois qu'apres que le sãglier s'est soüillé, il se va frotter cótre vn arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est à dire fientes du sanglier, grosses & longues, demonstre la gran-

deur du sanglier, combien que le veneur ne les doit point apporter à l'assemblée : mais luy doit suffire de les regarder aux lieux où il les trouuera.

Du sanglier, pourceau priué, masle & femelle sanglier, & de sa demeure.
CHAP. XXVIII.

Difference entre les sangliers & pourceaux priuez.


A difference d'entre les sangliers & pourceaux priuez est telle. Les sangliers en leurs alleures, mettent tousiours la trace de derriere dedans celle de deuant, ou bien pres, & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils eslargissent par dehors. Les pourceaux priuez en marchant ouurẽt les ongles de deuant, appuyans plus du talon que de la pince, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de deuant, & le dessous de sa sole est plein de chair qui ne peut pas applanir la forme de la trace, comme fait celle du sanglier. Pareillement le sanglier fait des boutis plus profonds, à cause qu'il a la hure plus longue, & quand il arriue dedans les champs semez, il suit volontiers vn rayon, nazillant tout le long du seillon, tant qu'il soit au bout ; ce que ne fait le pourceau priué, car il ne fait ses boutils tant profonds, & ne les suit pas cõme fait le sanglier : mais en fait l'vn à vn endroit, l'autre plus loin en trauersant les seillons, sans que les boutils s'entretiennent l'vn auec l'autre. D'auãtage, quand les sangliers vont au grain, ils abbattent les bleds tout en rond : les pourceaux priuez non. Le sanglier a ceste proprieté qu'il ne deuient iamais ladre, comme vn porc priué.

Difference entre le masle sanglier & la femelle.

La difference d'entre le masle sanglier & femelle, est telle. Le masle eslargit plus les iambes de derriere en marchant que la femelle, & cõmunément met la trace de derriere sur le bord de celle de deuant par dehors, à cause des entrecuisses, & des suites qui leur font eslargir les iambes de derriere : ce que les femelles ne font pas : car elles sont vuides entre les cuisses, qui les cause marcher plus estroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'vn sanglier, & a les ongles plus longs & agus deuant, & plus ouuerts : les traces & soles de derriere plus estroites que celles du masle. Le masle à grande peine crie-il quand on le tuë, principalement s'il est grand, mais la femelle se fait bien ouyr.

Demeure de sanglier.

Le sanglier n'est qu'vn hoste.

Le sanglier n'a certaine demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'vn *hoste*, parce qu'il ne fait que courir de forest & bois en autre : toutesfois il se delecte fort de demeurer au pays & lieu où il a esté né : tellement que s'il est chassé par les chiens de quelque buisson ou forest, il fuira tousiours sans s'arrester, iusques à ce qu'il soit au pays où il a esté né, duquel il estoit venu, là où il estime sa sauuegarde, & le refuge de sa force. On le trouue aussi le plus souuent au pays où il y a de la noizille, & de la faine : car il se delecte de telle pasture plus que de glãd.

La prinse du Sanglier. CHAP. XXIX.

Chasse de Sanglier.
Sangliers meurtriers des chiens.


R quand à la chasse du Sanglier, elle requiert plustost force d'hommes que de chiens, parce que les Sangliers sont vrays meurtriers des chiens : l'on peut toutesfois vser des chiens, mais auec telle prudence que les picqueurs soient tousiours meslez parmy eux, en pressant le Sanglier le plus fort qu'ils pourront:

pourront : car quand il se voit chargé des chiens & des picqueurs, de premiere arriuee qu'ils le pressent bien fort, il s'estonne & perd le cœur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, est contraint de fuir & dresser pays. Faut aussi alors lascher quelques chiens de relais, non des ieunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au sanglier, & ne faut craindre qu'il donne le change, ou vse de quelque ruse, d'autát qu'il est pesant, & que les chiens le suiuent de pres. Or quád apres longue course, les picqueurs voyent que le sanglier rend les abbais (ce qu'il ne fait qu'il ne soit grãdement forcé) ils doiuent incontinent le plus secrettement qu'ils pourront l'enuirõner & aller tout d'vne course droit à luy, tenant l'espée à la main, & ne faillir de le tuer : ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse : car ils donneroient dedans la hure, mais faut qu'ils leuent la main haute, & frappent les coups d'espées en plongeant, se donnant garde de frapper le sanglier du costé de leur cheual, plustost de l'autre costé : car du costé que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit leur cheual. C'est vne chose certaine, que si on met des colliers chargez de sonnettes au col des chiens courons, quand ils courent le sanglier, il ne les tuë pas aussi tost, mais il s'enfuira deuant eux sans tenir les abbais.

Le sanglier ne donne point le change.

Le sanglier rend les abbais.

Comme il faut tuer le sanglier.

Le profit que peut apporter la prinse du sanglier.

CHAP. XXX.

OR le profit de la prinse du sanglier est double, comme de celle du cerf, l'vn quant à la viande, l'autre quant aux remedes esquels on le peut faire seruir.

Chair de sanglier.

Quant à la viande, la chair du sanglier est meilleure sans comparaison que celle du cerf, Ie m'en rapporte aux magnifiques banquets des anciens Romains, qui faisoiét grand cas de la chair du sanglier, qu'ils les seruoient tous entiers sur la table. Les Princes & grands Seigneurs de nostre téps la prisent beaucoup, & sur tout la hure du sanglier, qui est estimée vne viande delicate & exquise. L'on tient aussi grand compte des tendres & ieunes sangliers, qu'on appelle marquassins, és festins & banquets d'hyuer. Au vray dire, la chair du sanglier nourrit beaucoup, & engẽdre grande quantité de bon sang, qui est cause que les Medecins en font cas, principalement de celle qui est du sanglier qui aura esté prins à la chasse.

Quant aux remedes, l'vrine du sanglier a plusieurs vertus, il faut prendre la vessie du sanglier, où il y ait encore quelque quantité d'vrine, & parmy ceste vrine messer quelque peu d'huile, puis pendre ceste vessie à la fumée de la cheminée, & l'y laisser iusques à tant que l'vrine qui est dedans la vessie acquiere vne espaisseur & consistance de miel. Cela fait, la faut garder soigneusement en sa vessie pour en vser à frotter le nombril, temples & nazeaux des petits enfans qui sont tourmentez des vers: ce que certainement i'ay experimenté auec heureuse issuë par plusieurs fois. Ceste vrine mesme ainsi preparée, rompt le calcul de la vessie, principalement si on en boit quelque peu : son fiel vaut pareillement contre la grauelle & le calcul.

Vrine de sanglier.

Vers des petits enfans.

Calcul.

Grauelle.

LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaisir de la chasse du Liéure, & des chiens qui y sont requis.

Chap. XXXI.

La chasse du liéure plus plaisante que toute autre.



A chasse du liéure est plus plaisante, de plus grand esprit, & de moindre frais : non seulement pour les Gentilshommes, mais aussi pour toutes gens d'estat, que de nulle autre beste : d'autant qu'elle apporte mille petits plaisirs & recreations à toutes heures, & auec petits frais, sans estre en danger de plusieurs inconueniens, lesquels encourent souuentesfois ceux qui chassent au cerf ou sanglier : ioinct que l'on ne pourroit que receuoir grand contentement, & plaisir non petit, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, & les ruses desquelles il vse pour se deffaire & sauuer des chiens qui le poursuiuent. Nous permettons doncques telle chasse à nostre pere de famille, mesmes voulons qu'il s'y exerce le plus souuent qu'il pourra : car elle ne luy pourroit apporter que plaisir & profit.

Dresser les chiens à la chasse du liéure.

Or parce que ceste chasse se conduit principalement à force des chiens, le Gentilhomme qui en veut faire estat, & qui a vne ieune meute de chiens à dresser, doit obseruer deux choses, principalement à les bien façonner. La premiere, que du commencement il les accoustume d'estre decouplez, & de courir en toute sorte de pays : à sçauoir és plaines, és bois taillis, boccages : car autrement si vous leur accoustumez pour le commencement de chasser en vn lieu seulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & champs : mais iront cercher les bois & taillis, ou ils auront accoustumé d'auoir plaisir, & trouuer les liéures. L'autre est, qu'il ne faut iamais dresser les chiens à chasser les matinées, à cause de la rosée & fraischeur de la terre, mais plustost sur le haut du iour : car si vous leur accoustumez les frescheurs, & qu'apres vous les vouliez faire chasser sur le haut du iour, & qu'ils sentissent quelque chaleur ou petit vent, ils ne voudroient par apres aucunement chasser ne quester.

Doncques la vraye saison pour dresser les ieunes chiens à *la chasse du liéure*, est depuis Septembre iusques en Decembre, parce que le temps est lors temperé, & aussi que les ieunes liéures sont sots & fort foibles de corps, ne sçachans ny pouuans faire encore leurs ruses & malices : de fait qu'ils se font relancer plusieurs fois deuant les chiens, lesquels y prénent plaisir, & se dressent mieux qu'ils ne feroient pas, s'ils fuyoient & s'esloignoient d'eux.

Les marques du bon liéure, du masle & de la femelle, & de son giste.

Chap. XXXII.



R combien qu'en la chasse du liéure, le chasseur prend ce qu'il peut auoir, non pas ce qu'il peut trouuer, à cause de la legereté & ruses infinies de ce petit bestail, lesquelles le frustrent souuent du fruict de son labeur. Toutesfois s'il est quelquesfois permis au chasseur, par vn bon-heur de chasse, de choisir le meilleur liéure entre plusieurs, ou que le Seigneur ne voulant perdre ses peines, ait enuoye son veneur pour destourner le liéure auant que le chasser. Les marques d'vn bo-

& beau liéure, & qui merite d'estre chasſé, seront telles. Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui viandent sur les petits costaux d'vne herbe nômée pouliot ou serpolet, sont beaucoup meilleurs que ceux qui se tiénent pres les eaux, & que les petits liéures rouges, qui sont du genre des connils; car ceux qui habitent les eaux sont communément ladres. Plus le masle vaut beaucoup mieux que la femelle.

Marques de bon & beau liéure.

Liéures habitans les eaux ladres.

Les marques de l'vn & de l'autre sont telles: le masle a communément ses crottes plus petites, plus seiches, plus aiguillonnées au bout: la femelle les a grosses, rondes & non si seiches que le masle: la femelle a le corsage plus gros, le masle moins; le masle en sortant de son giste a le derriere blanchastre, comme s'il auoit esté plumé: le masle a les espaules rouges, ayant parmy quelques poils longs, la teste plus courte & plus touffuë que la femelle, le poil & barbe des iouës lóg, les aureilles courtes, larges & blanchastres: la femelle a la teste longue & estroitte, les aureilles grandes, le poil de dessus l'eschine d'vn gris tirant sur le noir. Quand les chiens chassent la femelle, elle ne fait que tournoyer autour de son pays, passant sept ou huit fois par vn mesme lieu sans se vouloir iamais arrester: le masle fait le contraire: car chasſé des chiens, il va aucunesfois sept ou huict lieuës loin de son giste.

Les marques du liéure masle & femelle.

Pour cognoistre le giste du liéure, faut obseruer sa nuict: car sur la nuict il se retire en son giste: non le matin, à cause de la rosée: non sur le haut du iour à cause de la chaleur, plus faut regarder à ses traces: car la forme du pied du liéure est aiguë, & faite à la semblance d'vne pointe de cousteau, ayant ses petits ongles fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venant tousiours en appointissant, parce qu'il a tousiours sa patte serrée, en forme d'vne pointe de cousteau.

La prinse du Liéure. CHAP. XXXIII.

Qvant à la chasse du liéure, sa vraye saison pour le prendre auecques les chiens courans, commence à la my-Septembre, & finit à la my-Auril, à cause des fleurs & vehementes chaleurs qui commencent à regner, qui ostent aux chiens le sentiment du liéure, ioint qu'en ce temps là les liéures sont ieunes & foibles.

Saison de prendre le liéure.

Toutesfois il y a certains pays & saisons où les chiens n'ont aucun sentiment des liéures, comme en hyuer au pays des plaines, où les terres sont grasses & fortes, parce que le liéure a la patte pleine de poil, & quand il fuit la terre qui est grasse se prend contre, laquelle il emporte auec le pied, qui oste tout le sentimét que les chiens en pourroient auoir, & aussi qu'aux plaines il n'y a bráches ny herbes où il peut toucher du corps, non plus que dedans les chemins. Semblablement ne faut mener les chiens à la chasse en temps de gelées: car ils perdroient les ongles, & se gasteroient les pieds: au contraire des liéures qui courent mieux en ce temps là qu'en vn autre, parce qu'ils ont les pieds fourrez.

Lieux où les chiens n'ont point de sentimens.

Le premier poinct de prendre le liéure gist à trouuer son giste, & pour le trouuer faut regarder la saison où l'on est, le temps qu'il fait: car si c'est au Printemps, ou Esté, les liéures ne gistent pas au fort, à cause des formis, serpens & lezards qui les chassent des forts, alors sont contraints de leur gister dedans les bleds, guerets & lieux foibles. En hyuer ils font le contraire: car ils se gistent en

Trouuer le giste, premier poinct de prendre le liéure.

quelques gros balliers ou forts, principalement quand les vents de Galerne, & de Hautain regnent, lesquels ils craignent grandement. Or donc selon le temps & lieu où l'on verra que les liéures seront au giste, faudra dresser les chiens pour aller assaillir le liéure dedans son giste, & quand il sera lancé, les picqueurs (qui ne doiuent passer le nombre de trois) doiuent exciter les chiens à le suiure sans beaucoup crier, ny les fort huer, de crainte de les eschauffer par trop, qui seroit cause qu'ils outrepasseroient les erres, & ne tiendroient le destroit.

Ruses du liéure.

Mais cependant faut qu'ils se donnent garde des ruses du liéure, lesquelles sont diuerses aucunesfois, cõme en temps de pluye, le liéure suit plus les voyes & grands chemins, qu'en autre temps, & s'il arriue à quelque bois taillis, il n'entre pas dedans, mais se relaisse au bord, & laisse passer les chiens, puis quand ils seront outrepassez, il s'en retourne sur ses mesmes pas, par où il sera venu au pays où il aura esté pousé, parce qu'il ne veut pas entrer dedans les forts, à cause de l'humidité qui est parmy les bois. A telles ruses le piqueur doit demeurer à cent pas pres du bois, par où le liéure sera venu : car il ne faudra point à le voir retourner sur ses pas droit à luy, & pourra à l'heure rappeller ses chiens, Le picqueur aussi regardera si c'est vn masle ou femelle, & s'il est nourry au pays, ou s'il est de passage : car s'il est de passage, & non du pays, il aura fait son giste au couuert, & endurera d'estre relãcé des chiens deux ou trois fois aupres de son giste : car c'est vne chose certaine qu'vn liéure nourry au pays & principalement la femelle. Si le picqueur regarde le premier pays & cerne qu'il prendra la premiere fois au partir du giste, estant deuant les chiens, tous les autres qu'il chassera tout le iour seront par mesmes lieux, & par mesmes pasées, & musses : si ce n'est quelque liéure masle qui fust venu de loin, ou bien que les chiens l'eussent si mal mené & lasé, qu'il fust contraint d'abandonner son pays. Ce qu'ils font volontiers quand ils ont esté chassez deux heures sans defaut.

Au commencement que les chiens chassent les liéures, ils ne font que tournoyer, passer cinq ou six fois par vn lieu, & sur leurs mesmes pas. Et faut entendre que si les chiens courans faillent à prendre vn liéure vn iour, le picqueur peut bien regarder le pays, & les lieux par où il aura pasé : car si vne autrefois il retourne, & que les chiens le chassent, il passera par mesmes lieux, & fera mesmes ruses qu'il aura faites le iour qu'il se sera sauué : & par ce moyen pourra cognoistre sa malice, & le pays où il voudra aller, & beaucoup ayder à ses chiens.

Aucuns liéures dés qu'ils oyent la trompe se leuent de leur giste, & se vont ietter en quelque riuiere ou estang : lors les faut faire sortir de l'eau, le mieux qui sera possible, & faire tenir les chiens prests pour les prendre au passage.

Les femelles font leurs ruses plus courtes, & plus souuent que les masles : ce que les chiens n'aiment pas, parce qu'il fasche à chiens vigoureux & de cœur, de tournoyer si souuent, d'autant qu'ils desirent vne beste qui fuye deuant eux pour courir à leur force. A tels liéures qui ruses si souuent, il est requis de faire les cernes grands, afin d'enclorre toutes leurs ruses, & n'en trouuer que la sortie : ce faisant on abbrege bien leur force, & les contraint-on de ne ruser plus.

Il y a aussi d'aucuns liéures qui fuyent les chemins & voyes, desquels les chiens ne peuuent auoir sentiment, à cause qu'il n'y a branche, herbe, n'aucune humidité où ils puissent toucher du corps : par où les chiens en puissent assen-

tir, ainsi qu'ils feroient s'ils estoient en autres lieux couuerts : comme bois, bleds, & autres fraischeurs, & principalement quaud ils font leur viandis en quelque bled verd, parce qu'ils reposent leur corps en vn lieu. Quand le picqueur trouuera tels liéures, & qu'il verra le defaut de ses chiens en vn chemin, il les doit pousser outre tout le long du chemin, les suiuant tousiours iusques à ce que les chiens en trouuent la sortie, ou bien qu'il ait trouué vne petite vallée ou fraischeur par le milieu du chemin, ou les chiens en pensent auoir sentiment. Et luy mesme doit mettre pied à terre, pour regarder en la poudre s'il cognoistra point quelques traces du liéure, telles qu'auons descrites cy deuant.

Le liéure fait mille autres ruses, ausquelles en general pourra obuier soigneusement le picqueur caut & fin, si dés qu'il aura veu faire le premier cerne à vn liéure, & qu'il a eu cognoissance du pays qu'il tient en ses fuites, il va gaigner le deuant pour le voir à veuë, & en cét endroit excite ses chiens, ausquels fera prendre de grands cernes pour enuelopper dedans toutes les ruses & malices des liéures.

Les liéures ne viuent que sept ans pour le plus, & principalement les masles. Ils ont ceste malice, que si le masle & la femelle sont accópagnez ensemble en vn pays, iamais n'y laisseront demeurer autres liéures estranges, s'ils peuuent, si ce n'estoient ceux qu'ils ont engendrez, & pource l'on dit : Tant plus on chasse en vn pays, & plus on y trouue de liéures ; parce que ceux des autres pays y viennent. *Les liéures viuent sept ans.* *Tant plus on chasse en vn pays & tant plus il y a de liéures.*

Le liéure prins, sera bon d'en faire curée aux chiens pour les resioüir & donner courage d'y chasser par apres : la curée se peut faire auec pain, fromage, & autres friandises, le tout mis dedans le corps du liéure, afin de l'arrouser & brunir de sang, puis estendu sus l'herbe nette. Pour la seconde curée, comme pour vn banquet plus celebre, si l'on a pris quantité de liéures, sera bon d'en escorcher vn, & luy oster le poulmon, puis ietter le liéure au milieu des chiés, & leur laisser manger : & apres qu'ils l'auront mangé leur donner du pain, de crainte qu'ils n'ayét mal au cœur, & qu'ils ne rendent leur gorge, parce que la chair du liéure leur est contraire: aussi quand le chien qui aura appris à courir au liéure sera addonné à la chasse du cerf, n'aura plus garde de chasser au liéure, parce qu'il aura trouué la venaison du cerf beaucoup meilleure que celle du liéure. *Curée de liéure pour les chiens.*

Du profit de la prinse du liéure. Chap. XXXIV.

LE mesme profit qu'auons trouué au cerf & sanglier, tel le pouuons recognoistre au Liéure. Et pour parler premierement de sa viande, nous ne voyons viande plus frequente, ny plus requise en nostre France, que le liéure. Vray est que les Medecins iugent sa chair estre melancholique, difficile à cuire en l'estomach, & engédre vn suc assez gros: ce qu'ils tendent des liéures ià vieils, & qui ont pasé vn an, ou de ceux que l'on nourrist és terriers priuez & autres lieux fermez : mais les ieunes & petits léuraux ont vne chair fort delicate & plaisante au manger : encor és grands y a des parties qui sont de requeste, comme le rable, les espaules & les fesses. L'on doit remarquer en ce petit bestail vne fecondité admirable en nature, qui est que tous les mois la femelle en fait des petits *Chair de liéure.* *Fecondité du liéure.*

en grand nombre. Ie sçay que d'aucuns pensent que le masle & femelle ont les deux sexes, & que tous deux conçoiuent & engendrent, comme s'ils estoient hermaphrodites : mais telle opinion est fausse, & aliene du tout des faits & generations de nature. Bien est vray que la femelle estant pleine laisse à superfeter, c'est à dire à receuoir le masle, conceuoir, & engendrer, mesme incontinent qu'elle est deliurée de ses petits, retourne au masle, qui est cause d'vne si grande fecondité, autant en pourrions dire des connils, qui sont espece de liéure.

Flux de ventre. Quant aux singularitez du liéure, la chair du liéure bien rostie, aide fort aux dissenteries, & autres flux de ventre : le foye desseiché au four, & mis en poudre est singulier pour ceux qui ont le foye debile.

La ceruelle bien cuite & boüillie, frottée sur les genciues des petits enfans appaise leurs douleurs de dents, & aide à les faire croistre.

Prenez vn liéure entier auec sa peau & son poil, ostez luy seulement ses entrailles, enfermez-le dans vn pot de terre bien estouppé & bien lutté, puis mettez-le pot dans vn four chaud, & l'y laissez iusques à tant que tout le corps puisse estre facilement redigé en poudre; de façon qu'il n'y ait graisse ny humidité quelconque de reste, autrement il faudroit encor remettre le pot au four, iusques à tant que le tout peut estre redigé en poudre. Le poids d'vn escu de ceste poudre, pris auec vin blanc tous les matins, deux heures auant le past, guerit la difficulté d'vrine, & rompt le calcul, tant des reins que de la vessie: mais cependant auant l'vsage de ceste poudre, faudra que le corps soit purgé : & durant l'vsage, faudra contenir sur tous les deux reins lames de plomb larges de quatre doigts cousuës entre deux linges. *Calcul de reins.*

Le fiel de liéure meslé auec succre, nettoye les yeux chargez & remplis de tayes.

Fiente. La fiente de liéure portée par les femmes, empesche la conception: mais pour vne chose plus asseurée, icelle mise dans le conduit de la femme, en forme de pessaire, retient les mois par trop fluents, & desseiche l'amarry trop humide.

Sang. Le sang de liéure fricassé ou desseiché, appliqué sur vne rongne ou dartre, la desseiche & guerit incontinent.

Os du liéure. Le liéure a vn petit os dedans la iointure des iambes, lequel est souuerain pour la cholique.

LA CHASSE DV RENARD, ET TESSON.

Le profit de la chasse du Renard & du Tesson. CHAP. XXXV.



AVssi la chasse des renards & tessons, n'apporte aucun plaisir, non plus que de profit aux chasseurs, i'entens profit quãd à la viande : car la chair du renard, encore moins celle de tesson, n'est nullemẽt plaisante à mãger, d'autant qu'elle a vn goust fade, vireux & aggreste. Combien que Galien en quelque passage a voulu dire que la chair du renard est de pareille faculté & vertu que celle du liéure : toutesfois en vn autre lieu, cõme voulant retracter son opinion, a dit : que le renard est de mesme temperament que le chien. Bien est vray, que d'aucunes gens rustiques n'ayant possible commodité d'autre viande, ne viuent d'autre chair que de renard, non toutesfois en autre temps qu'en

La chair du renard est fade.

En quel temps est bonne la chair du renard.

Automne : parce qu'en ce temps le renard ne se nourrit d'autre pasture que de raisins, à raison dequoy sa chair peut acquerir quelque bonté. Quoy qu'en soit, si en la prinse du renard & du tesson y a quelque profit, il n'est autre, sinon, parce qu'ils mangent la volaille, & font la guerre aux connins de garennes : ioinct aussi que les Medecins font grand cas du poulmon du renard, pour les poulmoniques & asthmatiques : de sa graisse pour la douleur des nerfs : de son sang pour le calcul : de l'huile où aura boüilly le corps entier du renard, mort ou vif, de laquelle auons parlé au troisiéme liure, pour toutes douleurs de iointures : des parties genitales du renard contre le calcul.

Le profit qu'apporte le corps du renard à l'usage du Medecin.

Deux sortes de Renards & Tessons. CHAP. XXXVI.



Euant qu'aller plus outre, il y a deux sortes de renards, & deux sortes de tessons, à sçauoir grands renards, & petits goupils : tessons porchins & chenins. Les deux sortes de renards sont assez cogneuës : les tessons porchins & chenins, sont aucunement differens: car les porchins sont plus blanchastres, & ont le poil de dessus le nez & dessous la gorge beaucoup plus blanc que n'ont les chenins : le corsage vn peu plus grand, la teste & le nez plus gros. Les porchins au sortir de leurs terriers font volótiers leur fiente, & ne la font iamais qu'ils ne fasset vn petit trou auec le bout du nez, ou bien auec l'ongle, puis fientent dedans : les chenins font leur fiente bien loin de leur terrier : les porchins font cómunément leurs cauernes dedans le sable, & autres terres aisees à mouuoir, & en lieux descouuerts, pour auoir la chaleur du Soleil, dormás incessamment, aussi sont-ils plus gras que les chenins. Les chenins se tiennent dedás les fortes terres, ou dedans les rochers, faisans leurs fosses & cauernes plus profondes & estroittes que les porchins : toutesfois il n'y a pas tant de carrefours qu'en celles des porchins, d'autant qu'ils ne peuuet pas mouuoir les terres fortes & rochers, comme les autres font le sable & les terres mouuantes. Les chenins ont la gorge, le nez & les oreilles iaunastres, comme la gorge d'vne martre, & sont beaucoup plus noirs, & plus haut sur iambes que les autres. Les deux especes ne se tiennent ensemble, & viuent de toutes chairs, font grand dommage aux garennes, principalement aux petits lapreaux qui sont dans les raboulieres, & sont fort friands, plus de cochons & de pourceaux que de toutes autres chairs. Ils viuent de toutes sortes de gibbiers, comme oyes, poulets, & leurs semblables: ils sont fort froidureux, & si on les laisse en quelque chambre où il y ait du feu, ils s'en iront coucher dedans, & se brusleront les pieds: ils sont de dure vie, & ont la peau fort dure : ils craignent toutesfois le nez grádement: aussi ne leur pourroit-on donner si petit coup de baston dessus, qu'ils ne meurent soudainement : ils sont ennemis mortels des renards, & souuent leur font la guerre.

Tessons porchins & chenins.

Deux sortes de bassets pour courir les renards & tessons, & la maniere de les dresser.

CHAP. XXXVII.



ENONS à la chasse des renards & tessons, elle se fait auec les chiens de terre, autrement dits bassets, lesquels sont de deux especes: les vns ont les iambes torses, & sont communément à court poil : les au-

tres ont les iambes droites,à gros poil, comme barbets : ceux qui les ont torses coulent plus aisément en la terre que les autres, & sont meilleurs pour les blereaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement, tenans mieux sans sortir. Ceux qui ont les iambes droites, seruent à deux mestiers, parce qu'ils courent sur terre comme chiens courans, & entrent de plus grande hardiesse en terre que les autres : mais ils n'y demeurent pas si longuement,d'autát qu'ils se tourmentent à combattre les renards & tessons: ce qui les contraint d'en sortir pour prendre l'air.

Blereaux.

Comme il faut dresser les bassets.

Or s'il aduient que le chasseur n'ait des bassets tous dressez, il les pourra façonner en cette sorte. On doit commencer à les dresser dés l'aage de huit à dix mois:car si vn basset n'entre en terre à son an, à peine luy pourra-on iamais faire entrer, & ne les faut rudoyer quand on les dresse, ne que les tessons les blessent en terre,d'autant que s'ils y estoient battus ou outragez,ils n'y voudroient plus retourner : Parquoy on ne doit iamais faire entrer les ieunes bassets en terriers où il y ait des vieux tessons ou renards, que premier ils ne soient dressez,& qu'ils n'ayent leur an accomply : encore faut-il mettre tousiours vn vieil basset deuant eux, qui endurera la fureur des tessons.

Curée.

Or la voye plus commode pour les façonner est telle.En la saison que les renards & tessons ont leurs petits,il faut prendre tous les vieux bassets & les laisser en terre, puis alors qu'ils cómenceront à abbayer,on doit tenir tous les ieunes aupres des pertuis vn à vn,de peur qu'ils ne se battent,& leur faire écouter les abbais, apres que les vieux tessons ou renards seront pris , & qu'il n'y aura plus que les petits, faut prendre tous les vieux bassets & les coupler, puis laisser aller les ieunes, les enhardissant en terre, en criant : Coule à luy,basset, coule à luy, hou, prenez,prenez : & alors qu'ils tiendront quelque ieune tessonneau ou renardeau, ils le leur faut laisser estrangler dedans la tranchée ou pertuis, prenant bien garde que la terre ne tombe sur eux,de peur qu'elle leur nuise, puis faudra porter tous les petits tessonneaux ou renardeaux au logis, & en faire fricasser les foyes & le sang auec du formage & de la graisse , puis leur en faire curée en leur monstrant la teste de leur gibbier.

On les peut encores dresser en vne autre façon , à sçauoir , faut faire prendre de vieux renards ou tessons tous vifs,par les vieux bassets,auec tenailles propices à ce faire,les prendre & leur coupper toute la machoire de dessous , là où sont fichez les grands crochets, & ne toucher point à celle de dessus , d'autant qu'elle monstrera tousiours la fureur de la beste, sans pouuoir blesser ne mal faire : apres faut faire terriers en vn pré,lesquels doiuent estre assez larges, afin que les bassets ayent l'espace de se tourner, & entrer deux tout de front , puis couurir les terriers d'ais & de gazon:cela fait on doit mettre le tesson dedás,& lascher tous les bassets ieunes & vieux,leur donnant courage;&les enhardissant comme a esté dit. Et quand ils auront assez abbayé , faut frapper sept ou huict coups de besche au costé, pour leur donner hardiesse quand on beschera, puis faudra leuer les ais à l'endroit où sera le tesson , & le prendre auec tenailles en le tuant deuant eux, ou bien le faire estrangler à quelque leurier , pour leur en faire curée. Et faut auoir du formage pour leur ietter soudainement sur leur gibbier quand il sera mort : Et si d'auanture on ne vouloit rompre la maschoire de dessous du tesson , il luy faut coupper tous les crochets , & toutes les maistresses dents, de peur qu'il ne morde & fasse mal.

La maniere de prendre le Renard. CHAP. XXXVIII.

POur la chasse des renards, elle est de beaucoup plus facile que celle des tessons, principalement parce que depuis qu'ils sentent les bassets qui les abbayent, ils bouclent & sortent soudainement dehors, excepté en la saison que les femelles ont leurs petits, lesquels ils ne veulent abandonner.

Ils font volontiers leurs terriers en lieux mal aisez à bescher, comme dedans des rochers ou sous quelques arbres, n'ont qu'vne mere, c'est à dire taniere, qui va fort loin, laquelle est fort estroite quand les bassets ont vne fois acculé les renards, ils se deffendent quelque peu, mais ce n'est pas de telle hardiesse & vigueur que les tessons, & n'ont la morsure si dangereuse : toutesfois l'on dit qu'il a cette ruse, que quand il se voit acculé des chiens, il met sa queuë entre ses iambes, & pisse dessus, puis en arrouse les chiens, & que quand les chiens sentent la puanteur de son vrine, ils se retirent & le laissent aller. *Terriers du renard.* *Vrine de renard puante.*

Si on prend vne renarde en la saison qu'elle est en amour, & qu'on luy couppe la nature & le boyau qui la tient, auec les petits roignons qui sont cause de l'engendrement (qui est ce que les chastreux ostent aux chiennes quand ils les sentent) puis mettent le tout couppé par petits loppins, en quelque petit pot tout chaudement, & prendre du galbanum & le mettre dedans, en meslant le tout ensemble, & couurir le pot, de peur que le tout ne s'esuente. Cela se pourra garder toute l'année, qui seruira alors que l'on voudra faire quelque trainée pour faire venir les renards, en prenant du cuir ou coane de lard, la mettant sur le gril, puis quand elle sera bien grillée & toute chaude, il la faut tremper dedans le pot où est la nature de la renarde & le galbanum, & en faire toutes les trainées : alors vous verrez que les renards vous suiuront par tout : mais il faut que celui qui fent la trainée frotte la semelle de ses souliers de bouze de vache, de crainte qu'ils ayent le vent de ses pieds. Voila comme il faut faire venir les renards pour les prendre au piege, & pour les tuer au soir auec l'arbaleste. *Maniere de prendre le renard sans chasser.*

C'est vne chose certaine, que si on frotte vn bassin de souffre, ou de l'huile de cade, & qu'on le fasse entrer en des terriers, où il y ait des renards ou tessons, ils se retireront de là sans y retourner de deux ou trois mois. Faut aussi noter vne chose que dés que les bassets tant ieunes que vieux, seront sortis des terriers de renards ou tessons, il les faut lauer d'eau tiede auec du sauon, pour faire tomber la terre qui sera meslée entre le poil & la peau : car autrement ils pourroient deuenir galleux, d'vne galle qui seroit fort difficile à guerir. *Bassets suiets à galle.*

Aucuns fins chasseurs de renards, sans aide de chiens, prennent le renard de ceste ruse: ils frottent la semelle de leurs souliers auec vne grande piece de lard n'agueres rostie, lors qu'ils s'en retournent en leur maison du bois, ou de la plaine, où ils sçauent estre le renard : par mesme moyen ils sement parmy les chemins où ils passent des morceaux de foye de pourceau trempé en miel, & tirent par derriere, & apres eux vn chat mort : le renard suit de pres la trace, alleché par l'odeur du lard & foye de pourceau : mais ils ont vn homme qui les accompagne, lequel tuë le renard auec vn coup d'arquebuze ou de flesche.

La maniere de prendre les Tessons. CHAP. XXXIX.

QVant à la chasse des Tessons, elle est plus difficile que celle des renards, comme dit est, parce que leurs terriers sont profonds & estroits, ayás plusieurs meres & quarrefours. Pour ceste cause faut pour exercer telle chasse, auoir premierement cinq ou six hommes munis de besches & instrumens propres à bescher la terre, puis demie douzaine de bons chiens bassets pour le moins, qui ayent chacun vn collier au col, large de trois doigts, & garni de sonnettes, pour l'entrée des terriers, afin que les tessons s'acculent plustost, & aussi que les colliers les garderont d'estre blessez. Et alors qu'on verra les tessons acculez, ou que les bassets soient las & hors d'aleine, ou bien que les sonnettes fussent pleines de terre, il faudra prendre les bassets & leur oster les colliers: mais au commencement ils seruent grandement, d'autant que le tesson s'en accule plustost.

Or auant que lascher les bassets on doit regarder les terriers quels ils sont, & le lieu où ils sont situez, & là où sont les acculs: car autrement on perdroit son temps, d'autant que si les terriers estoient en pente de coustaux, il est requis de mettre les bassets par le dessous, deuers la valée, afin d'acculer les tessons sur le haut du coustau, là où les terriers ne sont pas si profonds pour les bescher plus aisément.

Autrement, si les terriers estoient en vne motte, & qu'ils fussent tous ronds, la motte estant assise en lieu plat, il faut mettre les bassets aux pertuis qui sont les plus hauts sur la sommité de la motte: mais auant que les lascher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teste des besches sur le haut des terriers, afin de faire desloger les tessons du milieu d'iceux, pour les faire descendre aux acculs qui sont au bas de la motte. On doit tousiours lascher à l'entrée deux ou trois bassets, afin qu'en leur fureur ils puissent esbranler & departir les tessons qui seront ensemble, & les chasser aux acculs.

Ils ont vne malice de se faire abbayer aux carrefours de leur cauerne, & tiennent fort en tels lieux contre les bassets: alors qu'on voit qu'ils sont aux abbais en tels endroits, il est requis de frapper deux ou trois coups de besche, & s'ils ne veulent desloger pour cela, il faut soudainement les découurir auec vne tariere. Et alors qu'on verra qu'ils seront à l'accul, on ne doit pas percer au droit d'eux pour autát que si l'on perçoit droit sur eux, ils retourneroient dedans les grands carrefours & cauernes, & feroient tort aux chiens : à ceste cause il faut percer au droit de la voix du basset auec vne tariere ronde: car elle enleue la terre sans qu'elle tombe dedans, puis mettre soudainement vne tariere platte dans le pertuis du rond, afin qu'il ferme la mere tout au trauers, de peur que le tesson recule sur le chien : & s'il est possible d'enfermer le chien par le derriere de la tariere, il seroit fort bon : car si c'estoit par le deuant, les tessons le pourroient battre & rudoyer, parce qu'aucunefois il s'en trouue en vn accul six ou sept, qui pourroient battre & rebuter le chien. Quand la mere est fermée de tariere platte, il faut faire soudainement la tranchée auec les besches & paelles, afin d'auoir espace pour ranger vn homme dedans: & à l'heure laisser entrer les bassets en la tranchée & les faire abbayer en ce lieu là, où on peut voir batailles & assauts de toutes façons. Il se peut donner garde que les tessons ne se couurent de

terre, ce qu'ils font volontiers quand ils sont acculez, tellement que les bassets sont aucunesfois dessus, & ne sçauent où ils sont allez: puis quand on a descouuert leur fort, les faut tirer hors auec tenailles, non pas par le corps, mais par les maschouëres de dessous: car si vous les prenez par le corps, ils peuuent blesser les chiẽs: si par la machoüere de dessus, on leur pourra blesser le nez qu'ils ont tendre, & les ayans blessez tant soit peu meurent incontinent. Quand ils seront tirez dehors, les faut mettre en vn sac, puis les porter en quelque court, ou iardin renfermé de murailles, pour les faire chasser aux petits bassets: mais cependant munissez vos iambes de quelques bottes, car quand ils sont eschauffez ils viennent assaillir les hommes, cõme fait vn sanglier, tellement que souuentesfois emportẽt le lopin de la chausse, voire iusques à la chair qui est par dessous.

LA CHASSE DV CONNIN.

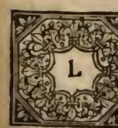
CHAP. XL.

ASSEZ amplement nous auons parlé du connin au traicté de la garenne, duquel la chasse est profitable, non seulement pour la viande qui en est fort bonne, mais aussi pour le dommage que ce bestail apporte aux grains, arbres, & herbes: tellement que Strabo fait mention que d'aucuns peuples furent contrains du regne de Tiberius & Augustus enuoyer des Legats aux Romains, pour auoir aide contre les importunitez & dommages que leur pays receuoit de l'affluence de ce petit bestail. *Connins dommageables. Strabo.*

Nous auons fait deux sortes de connins au traicté de la garenne, les vns de clappier, les autres de garenne. Ceux de clappier sont faciles à chasser, d'autant qu'ils sont priuez. Ceux de garenne sont quelque peu plus difficiles à prendre, pour leur naturel plus sauuage. La façon de les chasser principalement est de deux sortes, toutes deux assez cogneuës, ou auec les filets, ou auec le furet. Quant au furet, on le iette dans la taniere des connins pour leur faire la guerre, duquel estonnez & intimidez sortent incontinent hors de leur taniere, & tombent en des filets que l'on aura tendus à l'entrée de leur terrier: quelquefois le furet les estrangle là dedans, à raison dequoy sont cause souuentesfois de la longue attente que font les chasseurs. *Chasse de connins de garenne.*

LA CHASSE AVX OYSEAVX.

Que les anciens n'ont tenu compte de la chasse aux oyseaux. CHAP. XLI.



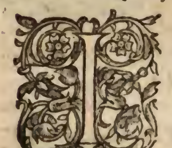
LA chasse aux oyseaux n'a pas esté approuuée ny receuë des anciens, pour le peu d'exercice qui y est, parce qu'ils ne prisoient aucune façon de chasser, où le corps ne print quelque exercice, pour estre rendu par apres plus agile, & plus adextre à traicter des choses de plus grande importance: aussi ne trouuons nous aucune mention faite de la chasse aux oyseaux dans les liures des anciens: comme d'Aristote, ou de Pline, qui semble n'auoir rien ignoré pour la varieté de ses escrits: ny mesme de la faucõnerie, qui est vne chasse d'oyseaux la plus noble de toutes. Pour cela toutefois les hommes de nostre temps n'ont laissé à mettre en vsage plusieurs manieres de chasser aux oyseaux, comme auec *Plusieurs sortes de chasses aux oyseaux.*

oyseaux de proye, qui est la plus excellente de toutes, aux rets, aux filets, à la tonnelle, au feu, aux lacqs, à la glus, à l'arbaleste, à l'arc, à la nasse, à la planche, à la passée, la pipée, au scapel, à la corneille, à la clache, au reel ou couuertoir, à la main, & plusieurs autres façons, qui sont assez cogneuës aux oyseleurs. Nous parlerons premierement de la Fauconnerie.

LA FAVCONNERIE.

Que c'est que Fauconnerie. CHAP. XLII.

Fauconnerie est un art recent.



IL est certain que la science de Fauconerie a esté mise en art depuis peu de temps, comme auons dit. Les Autheurs anciens, comme Aristote & Pline, admirateurs des choses hautaines, & inuestigateurs diligés de toutes choses, n'eussent laissé en arriere si grande industrie du sçauoir de l'homme de leurrer & appriuoiser les oyseaux de proye, qu'ils ne l'eussent escrit, si elle eust lors esté en vsage, Car c'est merueille de voir vn oyseau qui a esté sauuage appriuoisé, fondre du Ciel, retourner sur le poing de son Maistre, aller chercher les autres oyseaux iusques aux nuées pour les tuer : mesme faire la guerre aux oyseaux aquatiques & terrestres, & prendre d'aucunes bestes à quatre pieds comme lieures, lappins & connins. Ceste science est maintenant tant ennoblie, que les grands Seigneurs se l'a sont voulu dedier & reseruer pour leur passe-temps, & l'ont en telle estime en nostre France, que le Gentilhomme François est peu prisé des autres qui est ignorant de ceste science & de la venerie, comme deux choses les plus excellentes apres les armes.

Fauconnerie. Fauconnier.

Or fauconnerie, comme c'est l'art & science de leurrer & appriuoiser les oyseaux de proye ou de rapine, pour les faire voler aux autres oyseaux tant aërez, terrestres, que aquatiques. Aussi Fauconnier est appellé celuy duquel l'estat & office est d'appriuoiser les oyseaux : en quoy si voulós regarder de pres au nom, semble à voir que les François modernes ayent suiuy l'appellation des anciens François & des Grecs. Car tout ainsi comme les anciens François ont voulu que le Sacre, que les Grecs nommoient IERAX, & les Latins *Accipiter*, fust le terme principal, dessous lequel estoient compris tous oyseaux de proye, combien que le Sacre François & IERAX Grec, soit vn nom *special d'vn oiseau* de proye : Aussi les François de nostre temps ont fait que le Faucon seroit le principal en son genre, & donneroit le nom vniuersel, comme par maniere d'excellence, à tous oyseaux de proye : parce que le Faucon, sur tous les oyseaux de proye, est le meilleur pour la volerie, & surpasse les autres en bonté, hardiesse, & priuauté, comme si l'on vouloit dire faucon gentil, faucon pelerin, faucon de Tartarie, faucon de Barbarie, faucon gerfaut, faucon sacré, faucon lanier, faucon Punicien, & ainsi des autres.

Quels oyseaux sont bons pour la Fauconnerie. CHAP. XLIII.

Dix especes d'oyseaux de fauconnerie.

OR il ne faut penser que tous oyseaux de proye ou de rapine seruent à la fauconnerie, mais seulement ceux qui sont hardis & de franc courage, & qui peuuent voler l'oyseau, tant par les riuieres que par les champs, & d'iceux sont dix especes principales, assez cogneuës d'vn chacun, & pour la pluspart familiers en France : à sçauoir l'Aigle, le Vautour, l'Autour,

l'espreuier, le gerfaut, l'esmerillon, le faucon, le lanier, le sacre & le hobereau,

Quatre d'iceux volent de poing, & prennent de rendon, qui sont l'Autour, l'Espreuier, le Gerfaut & l'Esmerillon : Quatre volent haut qui sont le Faucon, le Lanier, le Sacre, & le Hobereau : Quand à l'Aigle & Vautour ne sont aucunement cogneuës en France. Grande partie de ces oiseaux excepté le Vautour, ont communément les plumes de la queuë & des aisles beaucoup madrées. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & sont presque semblables les vns aux autres : car ils semblent n'estre differens qu'en grandeur, veu mesmement que leur couleur se change diuersement selon leur muë, qui fait qu'ils en sont appellez hargas, ou sors, tout ainsi qu'on fait des harangs enfumez, surnommez sorets. Il y a grande partie des oyseaux de proye qui sont passagers, & ne sçauent bonnement de quels pays ils viennent, ny où ils s'en retournent, & en auons seulement la cognoissance par ceux qui nous les apportent d'Italie, d'Allemagne, & d'autres pays estranges. Ceux qui nous les apportent les prennent plus souuent auec de la glus, qui est cause de leur froisser les pennes : mais on leur oste ceste glus auec eau tiede.

Or soit qu'on nous les apporte d'ailleurs, soit qu'ils soient domestiques en nos pays, pour les appriuoiser & leurrer, premierement on ne les doit oster du nid qu'ils ne soient forts, ià grandelets, & se puissent tenir sur les pieds, Que si plustost on les oste, il ne les faut point manier, mais les mettre en vn nid le plus semblable au leur qu'on pourra, puis auec le temps les tenir sur vn bloc, ou vne perche, pour mieux demener leur pennage sans le gratter en terre.

Il faut les paistre de chair viue le plus souuent que l'on pourra, car elle leur fera bon pennage. Toutesfois le past & chair bonne outre l'ordinaire, est leur donner les cuisses ou du col des poules : les chairs froides leur sont mauuaises, les chairs de bœuf, de porc, & autres leur sont de forte digestion, & sur tout la chair des bestes de nuict, c'est à dire qui volent de nuict, & ne se monstrent gueres de iour, quelles sont le grand duc, le moyen duc, chathuant, hibou, chauuesouris, cheueche, huette, fresaye, de laquelle s'ils en mangeoient, ils en mourroient : celle du mouton, de pigeons, ou de petites irondelles est meilleure : la chair de poule estant douce & delectable trouble le ventre de l'oiseau, s'il l'a mangée froide, parquoy l'oyseau affriádé de telle chair, pourroit laisser sa proye en volant & se ruer sur les poules, s'il en voyoit aucunes. A tel inconuenient faut paistre l'oiseau de petits pigeons ou petites irondelles : chair de pies & vieils colombs, est amere & mauuaise aux oyseaux : la chair de vache leur est mauuaise pour estre laxatiue, qui aduient par sa pesanteur qui leur cause indigestion. Et s'il est necessité de paistre de grosse chair, par faute de meilleure, soit temperée, & lauée en eau tiede : si c'est en hyuer, il la faudra espraindre, en Esté il ne la faut lauer qu'en eau froide. La chair qu'on donnera aux oyseaux soit sans graisse, nerfs ne veines : & ne les faut laisser manger leur saoul tout à la fois, mais par poses, en les laissant reposer en mangeant, & par fois leur musser la chair auant qu'ils soient saouls, puis la leur rendre, mais qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire debattre.

Nourriture des oyseaux de proye.

Aussi est bon leur faire plumer petits oyseaux, comme ils faisoient au bois. Tous les ans au commencement d'Automne : s'ils sont trop gras, il les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'aloës meslé auec la chair qu'on leur donne à manger : mais cependant il les faudra nourrir de quelque bon past vif &

Purger l'oyseau. chaud, autrement on les mettroit trop bas. Apres qu'ils auront esté purgez, les faudra preparer à la proye, & mesme quand on les voudra faire chasser, ne sera point mauuais de leur mettre en la gueule des estouppes couuertes de chair, en forme de pillule, & leur faire aualler au soir, afin qu'au matin ils reiettent icelle pillule auec plusieurs excremens pituiteux, par ce moyen seront rendus plus sains, plus appetissez, plus auides, plus legers & prompts à la proye. *Emeutir l'oyseau.* La chair de pourceau donnée chaudement auec vn peu d'aloës, fait lascher & émeutir l'oiseau: mais il faut obseruer qu'apres qu'il aura esté purgé qu'on le mette en lieu chaud, & le tenant sur le poing le paistre de quelque oyseau en vie : car alors il a les entrailles destrempées. *Oyseaux de proye malades.* On cognoistra qu'ils seront malades quand le fondement leur enfle & deuiennent roux, les narilles aussi, & les yeux. Voila la maniere de les leurrer & appriuoiser en general, maintenant en particulier.

Des oyseaux de proye en particulier. CHAP. XLIV.

Vautour.



LE Vautour appellé des Grecs GOVT, & des Latins *vultur*, est le plus grand oyseau de rapine, passager en Egypte, cogneu en ce pays plustost par sa peau & plumes qu'autrement, parce que les peletiers ont coustume d'en faire pelisses pour mettre sur l'estomach, & les artilliers plumes pour empaner les flesches. On les peut nourrir de tripailles, charongnes & vuidanges de bestes : aussi l'on dit que coustumierement ils suiuent les champs, à cause des corps morts : ils ne peuuent voler de terre qu'ils n'ayent premierement pris aduantage en courant, ou bien qu'ils se partent de dessus vne grosse butte.

L'Aigle. L'Aigle est appellé Roy des oiseaux, fort lourde à porter sur le poing, à raison de sa grande corpulence, difficile à apprinoiser du sauuage, parce qu'est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage ou ailleurs. Parquoy qui la veut auoir bonne, il la faut prendre au nid, & l'appriuoiser auec chiens courans, afin qu'allant à la chasse elle vole, & suiue les chiens, lesquels ayans leué le liéure, renard, cheureüil, ou autre telle beste, l'Aigle descende dessus pour l'arrester : on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & principalemẽt des bestes qu'elle aura prises à la chasse. Le fauconnier doit estre soigneux de la bien garder, parce qu'elle est fort fugitiue, *ains pour y remedier*, luy faut coudre les plumes de sa queuë, afin qu'elle ne les puisse espanouyr, ne voler d'icelles, ou bien luy plumer le tour du fondement en sorte qu'il apparoisse, & lors craignant la froidure de l'air ne taschera à voler si haut : on cognoist la bonté & beauté de l'Aigle quand est de couleur rouge, ayant les yeux profonds, & vne blancheur sur la teste ou sur le dos.

Espreuiers & Autours. L'Espreuier & l'Autour ne different d'autre chose qu'en grandeur & force, parce que l'Autour est de plus forte nature, ains n'est si tost malade que l'Espreuier, tous deux de mesme genre, comme sont les corbeaux & geais, le grand chien & petit, tous deux sont de deux sortes, niais, & ramages. Les ramages, sont ceux qui sont muez de bois, & ne tiennent point au fort. Niais sont ceux qui sont nouuellement sortis du nid, & ont esté quelque peu à eux. De telle sorte fait bon choisir pour apprendre, comme aussi de ceux qu'on nomme branchers, sçauoir est, qui ne sont encore muez, & qui n'ont point fait d'aire & nourry des petits.

On cognoist la bonté & beauté des espreuiers pour la fauconnerie quand ils sont grands & cours, ayans petite teste & rondelette par le dessus, le bec assez gros, les yeux vn peu cauez, & les cercles d'entour la prunelle de l'œil de couleur entre verd & blanc, le col long & grosset, ouuerts à l'endroit des reins, affilez par la queuë non trop longue, & garnie de bonnes pennes & larges, les iambes plattes & courtes, les ongles poignans, espaules grosses & larges, lógs pieds & deliez, les pennes noires, pris au nid encore petits, qui suiuent leur mere de branche en branche, qui n'ont mué.

La maniere de les prendre est telle. L'oiseleur doit estre caché derriere vn buisson, au deuant duquel soit vn aire vnie & carrée, & six bastons fichez à l'entour d'icelle, de la grosseur du poulce, & de la hauteur d'vn homme, trois de chacun costé : à ces bastons seront attachez des rets de fil verd, fort delié, & à iceux vne cordelette qui respondra à l'homme caché derriere le buisson : dedans l'aire paistront plusieurs petits oiseaux, principalement pinçons, car l'espreuier sur tous oiseaux aime à manger les pinçons. L'espreuier ne faudra incontinent de voler de grande roideur dedans le filé, pensant prendre les petits oiseaux, ains demeurera encré & enseuely dedans les rets, alors l'oyseleur le doit prendre & luy lier le bas des aisles auecques les cuisses & la queuë, afin qu'il ne puisse se remuer ne debattre.

On les trouue volontiers perchez en téps d'hyuer aux bois de haute fustaye sur vn arbre gresle, le long de quelque haye : on les appriuoise, les tenant bien longuement & souuent sur la main, & principalement à l'aube du iour: on leur donnera à manger deux fois le iour, ou vne fois, principalement quand le lendemain on les voudra faire voler : car alors l'espreuier doit estre affamé, afin qu'il prenne mieux sa proye : mesme encores, si leur viande du iour est descenduë, ce que l'on cognoist par la gorge vuide. Ils muent tous les ans en Mars ou Auril, & lors on les doit mettre en lieux chauds, ou au Soleil de Midy, contre quelques murs. Leur nourriture doit estre de bonnes chairs, specialement d'oiseaux & de mouton, afin qu'ils soient bien gras. L'espreuier est facile à laisser son maistre, & pour obuier à ce, faut que le maistre garde de le blesser, & ne luy contredire en rien, car il est desdaigneux Quand il ira voler, il ne le doit point laisser aller trop loin, d'autant que quand il n'a peu attraper l'oiseau qui vole, il s'en-va par indignation, & monte sur vn arbre, sans vouloir retourner à son maistre ; ne le doit trauailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prendre, & luy donner de sa proye à manger, afin qu'il sente ce que sa proye luy a valu, & qu'il soit enflambé de volontiers voler : Les oiseaux qu'il prend sont perdrix, cailles, estourneaux, merles, & autres semblables.

Sera soigneux de le guarir quand il sera malade, s'il a la fiéure, apres long trauail, ou à raison d'autres accidens, le faut mettre en lieux frais, sur perches enueloppées de drappeaux moüillez, & le nourrir peu & souuent de chair de petits poulets, trempée premierement en eau où aura trempé semence de courges, ou de concombres : s'il est refroidy, le faut tenir chaudement, & le nourrir de chair de poulet masle, ou de pigeons trépez en vin, ou en decoctió de sauge, marjolaine, & autres semblables: s'il a des poux, faut oindre sa perche auec jus de morelle, ou d'aluine : s'il a des vers dãs le corps, faut mettre sur sa viáde fueilles de pescher: s'il digere mal sa viande, & qu'il la retiéne du tout, luy faut faire aualler iusques au gosier le cœur d'vne raine, qui tienne à vn filet, puis la retirer

Maladies de l'espreuier.
Fiéure.

incōtinent, il luy fera reuomir toute sa viande : s'il a les gouttes à l'aisle ou à la cuisse, faut luy tirer quelque goutte de sang de la veine qui est sous l'aisle, ou dessous la cuisse: s'il est podagre faut oindre ses pieds auec ius de l'herbe nommée lectorelle, mesme la perche où il sera, puis on oindra le lieu auec suif.

Faucon. Le Faucon, comme auons dit en l'art de fauconnerie, aucunesfois est vn mot general, signifiant tous oiseaux de fauconnerie, aucunesfois special, & en y a de diuerses sortes que ie laisse à distinguer à ceux qui ont traicté de la nature des oiseaux. Quoy qu'il en soit, le faucon est le prince des oiseaux de rapine (i'entends quand au vol) pour sa hardiesse & grand courage, & est de grand prix quand il a la teste ronde, & le sommet de la teste plein : le bec court & gros, grandes narines & ouuertes, les sourcils vn peu hauts & gros, les yeux grands & cappes, le col long, haute poictrine, les espaules amples, les pennes des aisles subtiles, les cuisses longues, & les iambes courtes & grosses, les pieds verds, grands & estendus, les ongles noirs, bien pointus & tranchans : qui est ny trop grand ny trop petit.

Le faucon, comme aussi tous autres oiseaux de proye, à son tiercelet, que les Latins appellent *Pomiliones*, c'est à dire oiseaux petits, qui leur ressemblent, & ne different d'auec eux, qu'en grandeur : & sont quasi tous les masles des oyseaux de rapine, les femelles estans la pluspart de plus grand corsage que les masles. Celuy de faucon n'a autre nom que tiercelet ou masle de faucon. Les tiercelets des autres oiseaux de proye ont leurs propres noms : car celuy de l'Espreuier est nommé mouschet : celuy du lanier, laneret : & du sacre, sacret. Donc le tiercelet du faucon a les plumes bien madrées, la teste noire, les yeux noirs, cendré par le dos, & dessus la queuë, qui toutesfois est madrée. Il est oyseau de leurre, comme aussi le faucon, & non de poing. Ses iambes & pieds sont iaunes, & a communément la poictrine pasle. Il porte deux taches bien noires sur les plumes és costez des yeux. Pour appriuoiser le faucon, le faut souuent tenir sur la main, nourrir d'aisles & de cuisses de poulles moüillées en l'eau, & mettre en lieu obscur, & quelquefois leur presenter vn bassin plein d'eau, où ils se puissent baigner, puis apres le baing, les seicher au feu : on les accoustumera à chasser premierement petits oiseaux, puis moyens par apres des grands, & ne faudra-on à leur donner curée des oiseaux qu'ils auront prins. *Ils volent* merueilleusement tost, & montent en haut en roüant *& regardant en bas*, & où ils voyent la canne, l'oiseau, la gruë, le hairon, ils descendent comme vne sagette, les aisles closes, droit à l'oison, pour le desrompre à l'ongle de derriere, & s'ils s'ils faillent à le toucher, & qu'ils fuye, volent soudainement apres, & s'ils ne peuuent l'attrapper, comme enflambez & courroucez, volent si loin par apres qu'ils perdent leur maistre.

Le Faucon, sur tous oiseaux de proye, est propre pour voler le hairon, & tous autres oiseaux de riuiere. Ses maladies & leur guerison sont semblables à celles de l'espreuier: combien que le faucon soit de plus forte nature que l'espreuier.

Le hobreau, apres l'esmerillon, est le moindre. Quant à la corpulence de tous les oiseaux de proye, il est de leurre, non de poing: car il est du nombre de ceux qui volent haut, comme le faucon, le lanier, & le sacre. Cét oiseau est assez cogneu par tout : car il n'y a Contrée où les hobreaux ne suiuent les chasseurs, d'autant que le vray mestier du hobreau, est de prendre sa proye des petits oysillons en

fillons en volant,comme cocheuis,alloüettes. il a cela de particulier, qu'ayant trouué les chasseurs par les champs,allant chasser le liéure ou la perdrix, les accompagne en volant pardessus leurs testes,esperant trouuer rencontre de quelque oysillon que les chiens font leuer:mais le plus souuent les petits oiseaux aiment mieux se donner en proye aux chiens, ou trouuer moyen de se sauuer entre les iambes des cheuaux, & se laisser prendre en vie, plustost que d'experimenter la mercy de l'hobreau, leur ennemy mortel.Quoy qu'en soit, l'hobreau ne suit les chasseurs que certaine espace de temps, quasi comme s'il auoit bornes limitées: car se departant,il va trouuer la riue de son bois de haute fustaye, où il se tient & perche ordinairemēt.Il a le bec bleu,les pieds & iambes iaunes, les plumes de dessous les yeux fort noires, le sommet de la teste entre noir & fauue: deux taches blanches par dessus le col, le dessous de la gorge & les deux costez des tempes roussettes, les aisles bien mouschetées: le dos, la queuë, les aisles noires par dessus: la queuë fort bigarrée par dessous de taches rousses, tressées en trauers entre les noires. Le voyant voler en l'air on apperçoit le dessous de la queuë & l'entre-deux des iambieres rougeastres.

Le hobreau est si leger qu'il se hazarde contre le corbeau, & luy ose donner des coups en l'air.

L'esmerillon est le plus petit oiseau de proye, dont les fauconniers se seruent, il est de poing & non de leurre, combien qu'à vn besoin on le puisse leurrer, il ressemble si naifuement au faucon, qu'il ne semble differer sinon en grandeur: car il a mesmes gestes, mesmes plumages, & mesmes mœurs:parquoy il le faut maintenir aussi noble que le faucon, ou pour le moins du lignage & nature du faucon. Il est fort hardy de courage: car combien qu'il ne soit pas gueres plus gros qu'vn merle, ou pigeon, toutesfois il se hazarde contre les cailles & perdrix, & tels autres plus grands oiseaux que luy, de tel courage,qu'il les suit souuentesfois iusques aux villes & villages, mesmes iusques au feu ardant, ou sous les manteaux des personnes, il demande telle nourriture & traitement que le faucon. Il est seul entre tous les autres oiseaux de proye qui n'a distinction de son masle à la femelle,car on ne trouue point de tiercelet à l'esmerillon. *Esmerillon.*

Le gerfaut est vn oiseau bien rare à voir,sinon és mains des fauconniers des grands Seigneurs, & est de grande corpulence, de façon qu'aucuns ont pensé que ce fust vn espece d'aigle, il est bon à tous vols: car il est hardy, & ne refuse iamais rien: toutesfois il est plus difficile à appriuoiser & leurrer, que nul autre oiseau de proye, d'autant qu'il est tant hauard & bigearre, que s'il n'a la main douce, & le maistre debonnaire, qui le traite amiablement, il ne s'appriuoisera iamais. Apres l'aigle c'est l'oiseau de plus grande vigueur: Il se tient assis sur le poing, aussi est de longue corpulence, ayant le bec,les iambes, & pieds de couleur bleuë,les griffes fort ouuertes,& longs doigts. Il est ouurier de prendre les oiseaux de riuiere: car il les lasse tant qu'à la fin ils sont contraints de se rendre, ne pouuans plus faire le plongeon. *Gerfaut.*

Le sacre principal entre les oiseaux de proye,est semblable au faucon quant à la grandeur,oiseau propre pour le milan:toutefois on le peut aussi dresser pour le gibbier,& pour la campagne, à prendre oyes sauuages, faizans, perdrix, & à toute autre maniere de gibbier. *Sacré.*

Le sacre est de plus laid pennage que nul des oiseaux de faucōnerie:car il est de couleur,comme entre roux & enfumé,court empieté,ayant les iambes & les

doigts bleus. C'est vn oiseau de passage, qui est rare en ces pays: son tiercelet est sacret, dont le sacre est masle, & le sacret femelle. Les grands Seigneurs qui veulent auoir plaisir du vol du milan, le font combattre au sacre, & pour le faire descendre (parce qu'il est coustumier de se tenir l'Esté fort haut en l'air, pour prendre la fraischeur qui est en la moyenne region de l'air) font tousiours porter vn duc sur le poing du faucônier, à qui ils pendent vne queuë de renard au pied, & le laissans voler en quelque plaine, donnent soudainemẽt vouloir au milan de descendre: car quand le milan aduise le duc, incontinent descend à terre, & se tient ioignãt luy, ne luy demãdant autre chose sinon de le regarder, esmerueillé de sa forme, alors on lasche le sacre sur luy: mais se sentant leger espere le gaigner à voler, parquoy il monte soudainement contremont en tournoyant le plus qu'il peut: & là le combat est plaisant à voir, principalement si c'est sur plaine sans arbres, & que le temps soit clair & sans vent: car on les verra & sacre & milan monter si haut qu'on les perd tous deux de veuë: mais rien ne luy sert, car le sacre le rend vaincu, l'amenant contre terre, à force de coups qu'il luy donne par dessus.

Lanier. Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le surnom de faucon: car il est appellé communément faucon lanier, il se trouue ordinairement en ces pays, & pource qu'il est de mœurs faciles, & qu'il supporte mieux grosses viandes que nul autre des oyseaux de proye, l'on s'en sert communémẽt à tous propos. Les fauconniers choisissent le lanier ayant grosse teste, le bec court, les pieds bleuz & orez, les plumes de deuant meslées de noir auec le blãc, non pas trauersées comme au faucon: mais de taches droites le long des plumes, le col court & grosset, comme aussi son bec. Le lanier est femelle, & donc le masle est nómé laneret, qui n'est de si grosse corpulence que sa femelle, aussi est-il moins estimé: mais au demeurant est presque semblable en plumage. Il n'est aucun oiseau qui tienne plus constãment sa perche. Il demeure auec nous en l'hyuer, & nous apparoist en tout temps, contre la façon de faire des autres, qui ne se tiennent que l'Esté en nos contrées. Les fauconniers voulans faire le lanier gruyer, le mettent en vne chambre basse, si obscure qu'il ne puisse voir aucune lumiere, sinon lors qu'ils luy baillent à manger, & aussi ne le tiennent sur le poing que de nuict.

Et alors qu'ils sont prests de le faire voler, font feu en la chambre pour l'eschauffer, afin de le baigner en pur vin, puis l'ayant essuyé, le font repaistre de ceruelle de geline: & se partans deuant le iour, celle part où est le gibbier, le iettent de loin à la gruë, dés lors qu'il commence à estre iour: & s'il ne prẽd pour ce iour là, c'est tout vn: car les iours ensuiuans il serã bon, & principalement depuis la my-Iuillet, iusques vers la fin d'Octobre. Encore apres la muë sera meilleur qu'au parauant: mais il n'est bon en temps d'hyuer.

Voila de la maniere de leurrer & appriuoiser les oiseaux de proye, tant en general qu'en particulier, reste maintenant que disions encor vn petit mot touchant ce propos.

Faut entendre que tous oiseaux de proye seruent à voler aux riuieres, ou aux champs, desquels les vns volent de poing, & prennent de ren don, qui sont l'autour, l'espreuier, le gerfaut, & l'esmerillon: les autres volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre, & le hobreau: les vns sont retirez & rappellez de leur vol, en leur presentant le poing, les autres en leur presentant le leurre, c'est à di-

re, vn instrument qui est en façon de deux aisles d'oiseaux accouplées ensemble, pendu à vne lesse, & vn esteuf ou crochet de corne au bout ; & les oiseaux sont attirez par ce leurre, qu'ils pensent estre vne poule viue. *Leurre.*

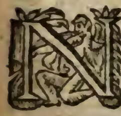
Les vns ne commencent la chasse, mais commencée par les chasseurs, l'acheuent, comme auons dit de l'aigle. Briefuement, les oiseaux ne semblent estre differens ensemble, sinon qu'ils ne volent indifferémment tous oiseaux : mais vn chacun d'eux s'attache à l'oiseau, à la chasse duquel il est addonné, & non à d'autres. Et de toutes ces sortes de voler & de chasser tu en trouueras plus ample traicté en la particuliere description du naturel d'vn chacun oyseau de proye, qu'auons faite.

DE LA CHASSE DES OISEAVX, *chantans harmonieusement.* CHAP. XLV.



Ous auons parlé de la chasse aux oiseaux de proye appellée fauconniere, maintenant entrons en propos de la prinse des oiseaux qui chantent auec melodie, du chant doux & harmonieux desquels le Maistre de nostre Maison Champestre puisse prendre ses esbats & plaisirs à les ouyr chanter, & gazoüiller en son parterre, parc, taillis, ou bois de haute fustaye, de la fenestre de sa chambre, ou enfermez dedans quelques cages ou volieres faictes à propos pour escouter telles voluptez & harmonies plaisantes. Et afin de ne rien obmettre, auant que proposions quelque forme de la chasse particuliere de tels oiseaux, nous ferons vne recherche sommaire de la nature, nourriture, & maladies d'iceux. Car en vain chasserions nous ces oiseaux, si pour auoir long temps le plaisir de leur doux & harmonieux chant, si nous ne sçauions quelle nourriture leur est conuenable, à quelles maladies ils sont subiets, & quels remedes sont necessaires à leurs indispositiōs. Cependant ie n'ay deliberé d'apporter icy les histoires fabuleuses, touchāt l'origine & naissance de la plus-part d'iceux que les Poëtes phantastiques ont inuenté. Ie me contenteray de penser & croire que tous oiseaux ont esté creez de Dieu miraculeusement, & de sa pleine puissance, voire de la mesme volonté & prononciation de paroles, dont luy-mesme vsa à créer toutes les autres creatures au commencement de la creation du monde.

Du Rossignol. CHAP. XLVI.



Ous choisirons en premier lieu le rossignol, lequel selon le iugement & commun accord d'vn chacun, a le chant le plus doux & harmonieux de tous. Il est vn oiseau assez cogneu, principalement és contrées d'Italie, appellé des Latins *Luscinia* ou *Philomela*, il fait son nid au Printéps, lors que la terre au mois de May est toute couuerte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdures plaisantes, & ce dans des boccages & halliers forts & couuerts, au trauers desquels le Soleil du matin iette ses rayons frais & temperez, puis le Midy venu iusqu'au Soleil couchant il hante les lieux frais, les fontaines, ruisseaux, hayes espaisses & de grand ombrage. Vray est qu'aucuns d'iceux font leur nid en terre sous les hayes, *Nid du rossignol où est fait.*

ou entre les landes. Autres les font en vn lieu vn peu esleué sur quelque motte verde & touffuë. Le nombre de leurs œufs est incertain : car aucuns en font quatre, autres cinq, & ceux qui nichent en Esté en font, selon l'aduis d'Aristote, quelquefois six ou sept. Or le rossignol que l'on veut nourrir doit estre du Printemps : car tant plus aduancé sera-il, il en deuiendra plus parfait, & y aura plus d'asseurance & d'esperance qu'il doiue viure long temps, s'esleuer & maintenir auec moindre difficulté, d'autant que venant (comme il est coustumier à tous) à muer ses plumes, s'il est surpris de certaines bestes au mois d'Aoust, le froid le trouuant desnué de son plumage le fait mourir, ainsi qu'il est aduenu à plusieurs de ceux qui estoiẽt nez en Esté. Ne faut oster les petits rossignols de leurs nids, iusques à ce que les plumes leurs soient sorties ; & qu'ils en soient presque tous garnis & couuerts, afin de les esleuer plus aisément, les tenant en lieu escarté & solitaire : leur mangeaille sera cœur de mouton net & froid. Et ferez de cette graisse de la peau qui enueloppe le cœur, & de certains nerfs qui sont au dedás d'iceluy decouppez & hachez menu des petits morceaux en façon de vers, dont vous les empastelerez à chaque heure vne fois ou plus si besoin est, leur en donnant à chaque fois trois morceaux, & en telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que pourrez : & apres qu'ils seront creus, vous les mettrez en cages garnies de petits bastons & iuchoirs, afin qu'ils puissent d'eux-mesmes commencer à se soustenir debout, & au dedans mettrez de la mousse, du foin, ou de la paille, surquoy ils se reposeront s'ils ne veulent se percher, ayans soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Sera bon aussi que leur cage n'ait iour que par vn costé, & parce ceux qui en sont les plus soigneux, tapissent leur cage par trois costez, de quelque drap verd. Quãd cognoistrez que le rossignol commencera à manger tout seul, hachez-luy du cœur de mouton fort menu, ainsi que paste, & luy en mettez sur vn petit papier, la part où cognoistrez qu'il pourra becqueter aisément & sans peine, vous vserez de cette diligence, iusques à ce que l'oiseau soit accoustumé à manger tout seul, ne laissant toutesfois de luy bailler la becquée quelquesfois au iour, pour plus grande seureté & pour le mieux : donnez aussi ordre, afin qu'il ne meure, qu'il n'ait iamais faute de mangeaille susdite, & qu'elle ne corrompe, ainsi qu'il aduient souuent en temps d'Esté : outre le cœur de mouton, vous luy pouuez donner diuerse sorte de pasture, comme seroit la paste, de laquelle ferons mention cy apres, ou au lieu d'icelle paste, prenez vn œuf tout frais (car autrement il pourroit causer quelque maladie, & faire mourir l'oiseau facilement) faites-le cuire dur, donnez-luy à manger le moyeu. Vray est que ne luy en deuez donner souuent, & non qu'en defaut d'autre viande, d'autant qu'il endurcit & constippe le ventre : on leur peut aussi donner pour pasture quelques vers que l'on trouue dedans le nid des colombs, ou bien dedans la vieille farine : mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que telle pasture leur doit plustost seruir de medecine, que de nourriture, ainsi que dirons cy apres. S'ils ne veulent becqueter ces viandes, on leur pourra mesler parmy le cœur de mouton, afin qu'on les accoustume de becqueter tout ce qu'on leur presentera.

Mangeaille du rossignol.

Comme il faut nourrir les Rossignols prins au mois d'Aoust, & ià tous esleuez.

SI tost qu'aurez prins le rossignol au mois d'Aoust, liez, luy soudain les aisles, pour empescher qu'il ne se debatte dedans sa cage, par ainsi il s'appriuoisera plustost & plus aisément, & s'accoustumera à manger, autrement il est difficile à appriuoiser : car se voyant priué de sa liberté, il ne s'appriuoise que bien long temps apres. L'enfermerez dedans vne cage couuerte & enueloppée de papier, sans qu'il y ait aucun baston pour percher: ayez soin cependant de l'empasteler tous les iours cinq ou six fois auec grande dexterité: quelquefois luy presenterez des mousches ou des petits vers, lesquels par leur remuement incitent l'oiseau à les bescher : partant pour la premiere fois vous les luy baillerez en vie, apres les pourrez hacher & decouper : la troisiéme fois vous commencerez à l'apasteler auec du cœur de mouton bien haché, y meslant parmy des vers sus mentionnez, pareillement hachez & pillez ensemble, pour l'accoustumer dudit cœur. Et si vous vous apperceuez que l'oiseau ne se nourrisse & ne cherche que les vers, vous ne lairrez de luy en bailler, meslez & empastez auec le cœur peu à peu ; & ainsi luy presentant telle viande, qui est tres-facile, vous l'accoustumerez à manger d'iceluy cœur, sans autre meslange, & tout seul : le semblable pourrez faire de paste, si cognoissez qu'il la mange volontiers, comme il sera aisé à discerner à toutes personnes de iugement.

Nourriture du rossignol prins au mois d'Aoust.

Pour esleuer rossignols prins au mois de Mars. CHAP. XLVIII.

LEs Rossignols qui sont prins depuis le premier de Mars iusques à la my-Auril sont fort propres à nourrir & esleuer. Ayant doncques vn rossignol de ceste saison là, vous le mettrez en vne cage bien enueloppée de papier, de crainte que voyant quelqu'vn il se debatte & crie, & afin qu'il s'accoustume à manger tout seul. Pour ce faire, aurez vn vaisseau de verre comme vne couppe sans pied, dans lequel mettrez sept ou huit petits vers & le poserez pres l'oiseau, lequel voyát remuer ces vers à trauers le verre, & par dedans, prendra aussi tost enuie de les bécher, vous les luy baillerez doncques vifs pour la premiere fois. La seconde, hachez & decoupez menu. Et quát verrez qu'il mange bien de telle viande, vous prendrez du cœur de mouton bien battu & decouppé, & en meslerez auec les vers susdits, en faisant comme vne paste, & la luy baillerez à manger. Que si vous cognoissez qu'il ne choisisse en mangeant autre chose que les vers, & laisse le cœur, vous aduiserez de luy mesler par gráde dexterité & soin, afin qu'en mangeant il prenne de l'vn & de l'autre, à sçauoir & des vers & du cœur ensemble. Et lors qu'il sera accoustumé à manger de ceste mixtion, vous luy osterez peu à peu les vers, & luy baillerez seulement du cœur. Ne trouuez point estrange de voir vostre rossignol demeurer quelques iours sans manger. Car il aduiét ainsi pour autant qu'ils sont si faschez d'auoir perdu leur liberté, qu'ils en demeurent quelque temps sans vouloir repaistre, aucuns trois iours, autres cinq ou six voire huict ou dix, ce que n'est merueille, partant ne faut cesser de les apasteler : car il s'en trouue de vieils, lesquels ores qu'ils soient difficiles à nourrir, deuiennent meilleurs au chant que les ieunes.

Esleuer les rossignols au mois de Mars.

Si d'auanture l'oiseau ne vouloit prendre autre chose que des vers, baillez luy la beschée quatre fois le iour, à deux ou trois morceaux par fois, & non plus à cause de la digestion, & quand il aura accoustumé à prendre la mixtion du cœur auec les vers, baillez luy-en deux fois le iour seulement, à sçauoir le matin & le soir pour l'entretenir, & suiurez ceste ordre.

Pour cognoistre si le rossignol mange de luy-mesme, & s'il deuiendra bon.

CHAP. XLIX.



Car lors que le rossignol commence à chanter, c'est signe tres-certain qu'il mange pareillement tout seul : il s'en trouue qui ne sonnent mot par l'espace de huit iours: autres de quinze, autres demeurent vn mois entier sans chanter, S'ils passent ce terme sans chanter, il faut croire, ou que ce sont femelles, ou qu'ils ne vaudront iamais rien, La perfection gist en ceux qui s'aduancent tost à chanter, & s'accoustument à manger d'eux mesmes.

Comme il faut gouuerner vn rossignol qui mange tout seul & qui chante.

CHAP. L.



Mais quand le rossignol mãgera bien de luy mesme, & chantera, vous osterez peu à peu le papier, duquel estoit entourée la cage, chasque iour vn peu, en sorte que l'oiseau ne s'en apperçoiue, recouurant l'endroit d'où vous aurez osté le papier auec de la verdure, tellement que le papier estant du tout osté, & la cage couuerte de fueilles, peu à peu vous l'accoustumerez à voir l'air. Car si vous faites autrement, vous seriez cause qu'il perdroit le chanter, soit par desdain ou par crainte, ce que n'aduiendra si vous le gouuernez ainsi que dit est. Combien que Elian au traiziéme liure de son Histoire Naturelle, dit suiuant l'aduis d'Aristote, qu'il est difficile d'accoustumer au chant l'oiseau qui n'a esté prins dés son propre nid. Opinion qu'on cognoist estre tres-fausse, par l'experience ordinaire : car bien souuent l'on a veu des vieux rossignols deuenir plus parfaicts & plus excellents que les autres.

Comme l'on cognoist les Rossignols masles d'auec les femelles.

CHAP. LI.

Rossignols masles & femelles.



Opinions & iugemens touchant les rossignols pour la cognoissance de leur sexe sont diuers : car aucuns distinguẽt le masle de la femelle, par la grosseur, disant que le masle est plus gros, autres veulent que le masle aye l'œil plus grand. Aucuns disent qu'il a la queuë rousse : toutes lesquelles opinions i'ay troué tres fautiues: car i'ay eu des rossignols tres-parfaits fort petits en grand nombre. Et les femelles ayans toutes les marques & qualitez que l'on attribuë aux masles, partant pour le plus seur & euident signe, vous vous arresterez à ce qui s'ensuit.

A sçauoir, lors que vous aurez vn rossignol prins du nid qui commencera à manger tout seul sans l'apasteler, & formera diuers sons harmonieux de iour en iour, s'arrestant quelque temps en iceux auec gazoüillemens plaisans & aggreables, vous pourrez à tels vous asseurer que c'est vn masle. A quoy vous adiousterez certains d'autres signes, cõme de demeurer paisible & arresté en la cage : se soustenir sur vn pied seul, & continuer ses passages de gorge, laquelle cõtinuation n'est aucunemẽt en la femelle : outre ce qu'elle va sautelãt & sifflãt par la cage, d'vne voix ou chant interrompu & bref. Ie ne veux toutesfois nier que l'on ne puisse cognoistre quelquefois le masle de la femelle par les marques

qu'aucuns mettent en auant : mais ie maintiens que l'on s'y trõpe grandement, & qu'au chant on cognoist plus clairement, & certainement les rossignols que l'on prend en Aoust. Et quand à ceux que l'on prend en Mars, la cognoissance gist non seulement au chant, mais aussi aux parties d'en bas du sexe que les masles iettent en dehors, au contraire des femelles, pource que c'est lors le temps que les oiseaux se conioignent ensemble. Ce sont doncques les signes & argumens tres-euidens, ausquels vous vous arresterez.

Du Roy des oiseaux ou Roytelet. CHAP. LII.

Roy des oiseaux.

ROytelet ou Roy des oiseaux est naturellement fort petit, de complexion delicate & gentille, chante tres doucement, & ne cede de gueres en cét endroit au rossignol, L'on le voit souuent en hyuer sur les toicts & couuertures des maisons, ou vieilles ruines, exposé aux rayons du Soleil, & là où les vents le peuuent moins ennuyer, L'on le nourrit en telle sorte, le tenant dans son nid bien chaud, luy donnant pour viande du cœur de mouton ou de veau haché, tout ainsi que nous auons dit cy-deuant, parlant du rossignol. Il le faut apasteler peu & souuent, à cause de la digestion, prẽdre garde qu'il n'ait froid, & sur tout la nuit. A raison dequoy vous le mettrez dans vne cage qui ait vne petite separation ou chãbrette garnie de drap rouge auec sa petite poësle, dans laquelle il se puisse retirer la nuict, & se garder du froid toute l'année, Or quand il sera accoustumé à manger, vous le nourrirez de cœur bien battu & haché menu, & quelquesfois luy baillerez de la paste que l'on baille au rossignol, ce qui ne luy profitera pas peu. Et luy baillerez quelquesfois des mousches à becher, pour se resiouyr & appriuoiser, & en ce vserez de grande diligence.

Du Chardonnet. CHAP. LIII.

Chardonnet.

ENtre les plus beaux oiseaux, voire le plus beau de tous, est le chardonnet, non moins agreable a l'œil, que doux & plaisant à l'oreille, duquel toutesfois on ne fait tel compte que l'on deuroit, à cause du grãd nombre & quantité que l'on en trouue. Ils nichent trois fois l'année : à sçauoir en May, Iuin & Aoust. Aucuns ont opinion que ceux du mois d'Aoust sont les meilleurs, & entre iceux qui sont de trois plumes, ou qui ont mué trois fois. Autres se delectent plus de ceux qui font leurs nids entre les épines, & ont quelques plumes orengées, ce que ie ne reprouue pas. Mais ie dis outre ce, que la cõmune perfection & bonté de tous sont les noirs, & que l'vn n'est point plus parfait que l'autre. Vray est que ceux qui naissent entre les espines, sont plus robustes & forts, & plus propres à chanter. Ils sont dissemblables aux autres, en ce qu'ils ont le plumage aucunement plus gris & obscur. Les masles ont la gorge noire, les espaules & semblablement la teste noire, & lõgue & platte. Les femelles ont les espaules grises, la gorge noire, & la teste ronde.

Comme on doit nourrir le Chardonnet. CHAP. LIV.

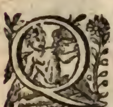
Nourriture du chardonnet.

AYant pris le chardonnet auec son nid, vous le nourrirez comme s'ensuit. Vous mollifierez premierement en eau des amandes douces puis mascherez fort vn petit de biscuit ou tourteau, & ferez de ces deux choses vne paste, & en apastelerez l'oiseau quand il sera besoin. Par apres vous pilerez les choses susdites, dans vn mortier ensemble, & les ayans

destrempées, auec de l'eau, luy en baillerez la beschée auec vne plume de poulaille, à la charge que changerez tous les iours de paste, de peur qu'elle ne s'aigrisse & se gaste. Quand aurez repeu l'oiseau, vous prẽdrez vn baston en forme de curedent, a la pointe duquel lierez vn peu de cotton, moüillerez ce curedent en eau, & apres vous en lauerez le bec à l'oiseau, afin qu'il n'y demeure point de ladite paste qui luy pourroit causer des vlceres ou apostumes, telles qu'il seroit empesché d'ouurir le bec, donc mourroit facilement. Or quand il commencera à manger tout seul, vous luy baillerez dans sa cassette vn peu de cheneuy concassé, que renouuellerez tous les iours, afin qu'il ne deuienne rance, ce qui le feroit mourir. La mesme diligence doit estre obseruée pour esleuer verdiers, lnottes, serins, pinçons, Vous prendrez garde quand ils mueront, les bouffer & arrouser d'vn peu de vin, & les tenir vn peu au Soleil deux fois la sepmaine.

Nourrir le pinçon. CHAP. LV.

Nourriture du pinçon.



Vant au pinçon, c'est vn tres-beau & harmonieux oiseau : mais tous les pinçons n'ont pas vne mesme voix : car les vns chantent d'vne façon, les autres d'vne autre, ce qui n'est besoin d'enseigner : car il y a grande diuersité, & se nomme en plusieurs sortes. On les esleue de la mesme maniere que les chardõnets sont esleuez. Cét oiseau a cette imperfection, que aisément il perd la veuë. Partãt quand vous apperceurez qu'il sera en voye d'aueugler, prenez du suc de bettes, & le meslez auec vn peu d'eau dans son abbreuuoir, pour ce iour là seulement, afin qu'il boiue de cela. En outre, faites luy vn iuchoir de figuier, sur lequel & auquel il puisse frotter son œil, ce que luy profitera grandement : vous luy baillerez aussi à manger graines de melons l'espace de deux ou trois iours, pource qu'elles sont rafraischissantes & saines. Et si le pinçon n'amende & deuient meilleur apres luy auoir vsé de tous les remedes susdits, baillez-luy les champs: car il ne vaudra iamais rien.

Secourir les maladies du Chardonnet, & du Rossignol.
CHAP. LVI.

Chardonnet qui muë.



Ais quand le chardonnet muë, vous le conforterez, l'arrouserez legerement de vin, afin qu'il muë plustost, ce qu'en outre luy profitera. S'il a des poux aprss cét arrousement de vin, mettez-le au Soleil, & l'y tenez iusques à ce qu'il soit seiché. Aucuns muent en Iuin, autres en Iuillet, autres aussi en Aoust, selon leur complexion & chaleur. Cela aduient à ceux qui ont esté mis en cage, depuis vn an en auant : car ceux qui ont esté prins au nid muent dans le mois apres qu'ils sont esclos, & cecy soit dit en general pour tous oiseaux, mais pour venir au particulier. Le rossignol est molesté de graisse, partant il le faut purger deux fois la sepmaine, luy baillant deux ou trois vers de colombier, cõme auons enseigné cy dessus, par l'espace de quinze iours. S'il est melancolique, vous luy couperez la vessie sur le cropion, & mettrez dans son abbreuuoir du succre candit, panicles ou paste de succre, la grosseur d'vne noix. Et si vous voyez qu'il se trouue mal, mettez dans son abreuuoir du saffran, cinq poils ou enuiron, ne laissant cependant de luy bailler la paste, & quelquefois du cœur de mouton. Et si d'auanture il empire, baillez-luy le rouge ou moyeu d'vn œuf dur, & du blanc aussi. Outre ce, le rossignol ayãt esté deux ou trois

Rossignol melancholique.

ans en cage,deuient goutteux. Quand vous vous apperceurez de ce, graissez luy les pieds de beurre, ou bien de graisse de poulaille, qui est vn remede fort propre pour le guerir. Le rossignol est aussi subiet à auoir des apostumes és enuirons des yeux & du bec, à quoy vous vserez pareillement de beurre & de graisse de geline. Il est besoin aussi de pouruoir à la maigreur du rossignol, quand vous verrez qu'il sera besoin, luy baillant à manger des figues fraisches en la saison, & en autre temps des seiches bien maschées : puis le remettrez à sa pasture accoustumée, ainsi l'entretiendrez. Aduient semblablement au rossignol vne autre maladie que l'on appelle restressissement ou oppression de poictrine, laquelle procede d'auoir mangé quelque chose rance ou grasse, ce que l'on apperçoit à la peine & battement non accoustumé qu'il endure en cette partie là, & à ce qu'il ouure & ferme souuent le bec. Tel mal prouient aussi de quelque nerf ou fil du cœur de mouton, qu'il n'aura pas assez bien haché, & luy sera demeuré au gosier, partant vous luy ouurirez auec grande dexterité le bec, & le luy osterez auec vne espingle. Vous cognoistrez ce mal lors que vous verrez dás la gorge certaine chair corrompuë : baillez-luy apres vn peu de succre candie, lequel sera vn remede fort bon pour le guerir. En somme tous les oiseaux qui mangent cœurs de mouton, ou d'autres bestes, sont molestez de la maladie susdite. *Rossignol maigre.*

Pour cognoistre le passe de Canarie d'entre les autres, & les maladies.

CHAP. LVII.

OR le passe de Canarie est vn oiseau que l'on apporte des Isles de Canarie, fort estimé entre nous, pource que c'est vn oiseau d'estrange contrée, & bien chantant. L'on le cognoist entre les autres à ce qu'il continuë & sousleue plus les passages de la gorge en chantant que ne font les autres. Outre ce, il est plus petit de corps, & a la queuë plus longue, partant les plus petits sont aussi les plus parfaits. Au contraire, les plus gros, lesquels quelquesfois tournent la teste arriere, ainsi que fols, & parce sont appellez fols, sont les pires, & viennent des Isles de la Palme verte. Le naturel doncques du Canarin, est de n'engraisser point, & de se maintenir bien en chair. Il est fort suiet à apostumes, qui luy viennent sur la teste, de couleur iaune, lesquelles il faut oindre de beurre ou de graisse de geline enuiron trois fois, puis l'ayant ainsi laissé trois iours, y retournerez & dextrement luy coupperez lesdites apostumes, d'où vous verrez sortir vne matiere espaisse comme le rouge d'vn œuf. Ce fait, vous oindrez lesdites apostumes tres-bien auec la graisse susdite, & ferez tousiours de mesme quand elles reuiendront. Cet oyseau est pareillement molesté de melancolie aucunesfois, & lors il est besoin de luy coupper le bout du cropion & l'espraindre bien fort, & luy bailler à manger des herbes, comme laictuës, bettes & autres semblables. Mais si pour toutes ces choses vous voyez que le Canarin ne prenne meilleur amendement, vous le rafraischirez auec vn peu de semẽce de melons, luy en baillant à manger, & mettrez dans son goubelet vn peu de succre candit, par deux fois ou enuiron, qui dure toute vne sepmaine Ce que l'on pourroit faire aussi bien quand est sain deux fois le mois. *Passe de Canarie.*

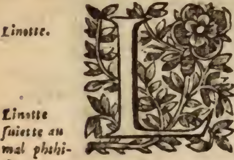
Lors que le Canarin muë, baillez-luy des semences de melons, & l'aspergez auec vn peu de bon vin, ainsi qu'on dit, parlant des autres oiseaux, & ce deux ou trois fois la sepmaine, le tenant puis au Soleil, & par ce moyen vous le ferez *Canarin qui muë.*

Canarin ayant des poux.

muer promptement. Vous en ferez de mesme s'il a des poux, pour faire mourir ceste vermine qui le consume,& pour l'entretenir.

De la Linotte & de ses maladies. CHAP. LVIII.

Linotte.



A linotte est vn oiseau bon & harmonieux, mesme celle qui est prinse dans le nid. Quelquesfois il est melácolique, hante les monts entre les buissons de meurtes, buys, geneuriers & lauriers : fait son nid de fort petites racines, & de certaine autre matiere ressemblant à la plume. Cét oiseau fait ses petits trois fois l'an : il est suiet au mal phthisic, ce que l'on connoit à le voir melancolique & herissé, & au ventre qu'il aura aucunement plus endé que de coustume, plein de veines rouges, & la poictrine maigre, & à le voir espandre & becqueter le cheneuy. Ce mal luy vient de la nourriture du cheneuy qui est fort chaud. Partant le meilleur est de luy bailler du panis, ou luy baillant du cheneuy, vser de tel remede : à sçauoir, lors que le verrez estre molesté de ce mal, vous luy coupperez le bout du croppion, luy baillerez à boire du succre candit, ou autre succre fin, & pour sa pasture donnerez à manger bettes, laictuës,& autres semblables, quelquesfois aussi de la mercuire. Si l'auez nourry auparauant de cheneuy, luy faudra bailler du panic pour le rafraischir, ou bien semẽce de melons bien pilée par l'espace de trois iours. Sa mangeaille ordinaire sera desdictes herbes. Outre ce, vous mettrez dans sa cage vn peu de terre, de telle sorte que bon vous semblera : toutesfois le meilleur seroit y mettre du mortier pilé, ou de la craye, afin que mangeant d'iceluy il guerisse.

Linotte suiette au mal phthisic.

La nourriture de la linotte.

Linotte suiette à spasme de poictrine.

La linotte est pareillement suiette au mal appellé estrecissement de poictrine ou spasme, parquoy estant oppressée de ce mal, vous la nourrirez de semences de melons, & dans son eau destremperez vn peu de succre candit, ou bien des panicles. Vous y mettrez en outre vne petite piece de reglisse, afin que l'eau prenne la saueur d'icelle, & ainsi faudra continuer l'espace de cinq iours alternatiuement, à sçauoir vn iour & l'autre non. Ayant soin le iour que luy baillerez à boire de l'eau pure, de luy donner vne feuille de bette, ou d'autre herbe. Ce mesme remede seruira à luy restituer la voix si l'oiseau estoit enroüé, & il s'en trouuera bien, combien que du mal phthisic peu en eschappét. Vous vserez de semblable remede à l'endroit des autres oiseaux qui se trouuent affligez de telles maladies, que celles dont nous parlerons maintenant.

De diuerses infirmitez qui adviennent aux petits oiseaux de cage, auec leurs remedes. CHAP. LIX,

Oiseaux suiets à perdre la veuë.



Vtre les autres infirmitez des oiseaux, facilement ils perdent la veuë, & deuiennent aueugles, si promptement l'on n'y pouruoit, & specialement les pinçons, parquoy pour les guerir auant qu'ils soient du tout priuez de voir, vous prendrez bettes & en tirerez le suc, le meslant auec vn peu de succre, & de cette liqueur l'abbreuuerez par l'espace de deux ou trois iours alternatiuement : à sçauoir, laissant vn iour entre deux, en la maniere que nous auons dit pour le regard de la linotte. Et mettrez dans la cage vn baston de figuier, sur lequel l'oiseau se puisse percher, & se frotter entre les yeux pour estre guery, lequel remede sera lors expedient que vous verrez qu'ils ietteront larmes des yeux, & que leur plumage se herissera & enflera. Quand ils seront molestez d'apostu-

Apostumes des oiseaux

mes, vous vserez de mesmes remedes qu'auons mentionnez pour le canarin.

Or d'autant qu'il aduient souuent que les oiseaux se rompent quelque iambe, il m'a semblé bon de vous enseigner le moyen de les guerir. Vous leur baillerez en premier lieu à manger au fond de la cage, puis osterez les verges & iuchoirs, afin qu'ils n'ayent occasion de sauteler, pour chercher leur pasture se trauailler & esmouuoir d'auantage la iambe, à raison dequoy ils viennent à perir. Ce qui seruira pareillement où ils auroient quelque cuisse rompuë, & serez aduertis de ne la leur bander ou lier en sorte du monde, car vous leur feriez venir à l'endroit de la lieure ou bandage quelque apostume. Vous ferez ce que dit est fort aisément, si vous mettez la viande de l'oiseau au fond & partie plus basse de la cage, sans qu'il y aye verges ne bastons pour se percher, les tenant en lieu écarté, de peur qu'oyant du bruit, ils ne se debattent & secoüent, leur laissant la iambe, ou cuisse qu'ils auront rompuë, desliée sans estre bandée, car la nature la guerira & fera reprendre promptement. *Cuisse ou iambe rompuë és oyseaux.*

Maniere de se seruir des oiseaux quand on les veut prendre & chasser, & comment on les fait chanter. CHAP. LX.

Bien que tous oiseaux horsmis le pinçon, chãtent en Hyuer, assauoir le chardõnet, la linotte, le verdier, & autres semblables : il s'en trouue toutesfois aucuns lesquels estans sortis de la muë, laissent de chanter à raison d'icelle muë. Parquoy dés le cõmencement de May, purgerez ceux desquels vous vous voudrez seruir en cet affaire d'oiseler & chasser, ainsi que s'ensuit. Vous leur baillerez en premier lieu suc de bettes, meslé auec vn peu d'eau pure, & le iour d'apres leur donnerez vne feuille de la mesme herbe. Le troisiesme ensuiuant, les tiendrez enfermez en la maison les mettant sur la terre, afin qu'ils mangent d'icelle l'espace de dix iours, les retirant de iour en iour, petit à petit, de la clarté en lieu obscur. Et estans passez les dix iours, leur baillerez derechef des bettes, & les enfermez dans vne quaisse en lieu tenebreux & escarté. Le soir vous les penserez à la lumiere de la lampe, faisant en sorte que les oiseaux voyent ceste lueur l'espace de deux heures, & pendant ce temps pourrez nettoyer leur gobelet & vaisseau à boire, & leur changer de huict en huict heures de cheneuy, leur dõnant de la feuille de bette chasque quatriéme iour, & chasque vingtiéme iour le suc d'icelles, specialement aux pinçons, lesquels sont les plus subjets de tous à deuenir aueugles. Or, pour empescher qu'ils n'ayent des poux, leur faut changer de cage tous les vingt iours, & aussi pour vne autre raison, qui est l'ordure & la puanteur qui les pourroit facilement faire mourir. Ces choses doiuẽt estre faites iusques au dixiéme d'Aoust, lequel terme expiré, vous les purgerez de nouueau en la mesme sorte que dessus, leur faisant petit à petit voir l'air iusques au vingtiéme dudit mois, & aurez soin de ne les tenir au soleil. Ainsi ils vous seruiront tres-bien pour chasser & oiseler au mois de Septembre & d'Octobre, & finalement en tout le reste. *Empescher que les oyseaux n'ayent des poux.*

Du Mesange. CHAP, LXI.

Entre les petits oiseaux de cage, le mesange est de nature allegre, chante doucement & soüefuement, est beau & plaisant outre mesure à la veuë. Niche trois fois l'année, la premiere fois enuiron la fin d'Auril dans des arbrisseaux ou hayes de lierre ou laurier. La seconde à la my-May, La troisiéme & derniere, ils font leurs petits à la fin de Iuin, qui est leur *Mesange.*

reigle ordinaire & plus commune. Car aucunesfois ils s'aduancent ou reculent plus ou moins. Leurs nids sont faits de racines d'herbes tres deliées, & souuent de fueilles de cannes, selon la commodité des lieux où ils nichent,

Pour nourrir le mesange pris en son nid, vous le paistrez de cœur de mouton bien haché menu, ostant la graisse & les nerfs, ou bien de cœur de veau, ou de genisse, y ostant pareillement les nerfs & la graisse, le tout bien battu & decouppé, à cause de sa digestion. Vous l'apastelerez doncques dans son nid souuent, luy baillant à chasque fois vn morceau ou deux, & non plus, afin qu'ils ne meurét trop saoul. Et lors que vous apperceurez que le mesange voudra manger seul, vous luy pendrez à sa cage vn peu dudit cœur haché, sans toutesfois laisser de l'apasteler par fois sur iour pour plus grande seureté. Apres qu'il sera accoustumé à manger seul, luy pourrez bailler de la paste dont vous le nourrirez seulement, sans plus luy bailler du cœur, quand il y sera accoustumé. Outre ce, si vous auez enuie qu'il préne quelque beau chant, ayez soin de l'*enseigner*, car c'est vn oiseau fort docile. Les mesanges qui sont *pris en chasse* deuiennent plus parfaits & meilleurs, que les autres. Ils ont de coustume de demeurer sans chanter, l'espace de dix iours apres qu'ils sont pris. Vous les nourrirez huict iours durant de figues fraisches ou seiches, & puis commencerez à leur bailler de la paste que l'on fait pour les rossignols, de laquelle nous parlerons cy apres: ceux qui se nourrissent de paste, viuent plus que ceux qui ne mangent que des figues.

DV PASSE SOLITAIRE.

Chap. LXII.

Passe solitaire, & son naturel.



OR le passe solitaire est naturellement melancholique, aime les lieux escartez, & de mesme le nom, qui sont assez solitaires, comme sont vieilles ruines des temples & lieux deshabitez, esloignez de la compagnie des autres oiseaux: Est tres-ialouse de ses petits: fait son nid en trous & fentes des vieils edifices, & niche trois fois l'an, la premiere en Auril: la seconde enuiron la fin de May: la troisiéme au mois de Iuin. Si voulez nourrir & tirer plaisir des Passes solitaires qu'aurez pris en leur nid, choisissez-en des plus grands & plus *gros, à sçauoir* couuerts de plumage, autrement vous ne les aduancerez iamais.

Nourriture du passe [soli]taire.

Si d'auanture, pour estre desià grands ils ne vouloient ouurir le bec, vous le leur ouurirez, leur baillant la bechée trois ou quatre fois. Et si vous vous apperceuez qu'ils voulussent manger d'eux-mesmes, leur pourrez mettre en leur auge ou cassette de leur mangeaille, du cœur dessusdit, sans laisser cependant de les emboucher, iusques à ce qu'ils mangent bien tous seuls. Mais à ceux qui ouurent le bec, vous baillerez du mesme cœur: apres qu'aurez leué la peau d'autour, & la graisse, & à chasque heure vne fois, ou plus si vous les oyez crier, & voyez qu'ils ouurent le bec. Mettez dans leur cage vn peu de paille, ou du foin, & les tenez les plus nets que pourrez, sinon ils deuiendront estropiats, ou mourront en peu de temps. Vous ferez doncques ce que dit est, iusques à tant qu'ils ayent mué, & apres si vous les voulez tenir en sable il sera bon: toutesfois i'estime meilleur de les tenir dans le foin tout l'Hyuer ensuiuant. Et lors qu'ils mangeront d'eux-mesmes, leur viande sera du cœur haché menu, & quel-

quefois de la paste que l'on baille aux rossignols. Et aucunesfois extraordinairement leur pourrez bailler des œufs durs,& semblablement des raisins secs.

De la Griue. CHAP. LXIII.

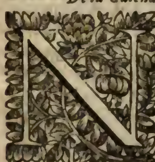


A griue est vn oiseau conneu d'vn chacun, non moins bon à manger qu'à chanter : il fait son nid és monts pleins de neiges,& de glace, sur des arbres tres-hauts, qui est fait de scieure de bois, meslée auec de la terre, façonné en forme ronde d'vn singulier artifice, au rond duquel ils laissent vn trou, afin qu'il ne se remplisse d'eau par les pluyes cõtinuelles, dont ses petits seroient suffoquez. Ils font des petits trois fois l'an comme tous les autres oiseaux, à sçauoir en Auril, May & Iuin. *Griue quel oiseau.*

L'on doit tenir la mesme reigle à nourrir la griue prise au nid, que nous auons dit du passe solitaire, tant pour les gouuerner petites, que lors qu'elles seront desià creuës & deuenuës grandes. Outre ce, faut sçauoir que la griue est beaucoup plus delicate & mignarde que n'est le passe solitaire, & a les os plus tendres. Tellement que pour l'entretenir, il faut qu'elle soit tenuë fort nette & polie. Faites que la griue que vous voudrez nourrir soit grande & garnie de plume : car si vous la choisissiez grande,& qu'elle commence à manger seule & à muer, vous la nourrirez plus aisément, & deuiendra meilleure. *Nourriture du passe solitaire.*

Il faut aussi noter qu'il y a deux sortes de griues. Celles qui sont meilleures à esleuer pour chanter sont plus petites que les autres,& de plumage plus brun & obscur, appellez en Italie *Tardi Saffoli.* Au contraire, celles qui ne valent rien à chanter, sont beaucoup plus grosses & de plumage plus blanchastre, appellez par les Italiens *Tordelli*, lesquelles à mon iugement sont meilleures pour manger, qu'à les ouyr chanter. *Deux sortes de griues.*

De la Calendre, Cocheuis & Alloüette. CHAP. LXIV.



Ous cognoissons le naturel de la Calendre par les effects: car c'est chose difficile de l'appriuoiser, si elle n'est prise au nid. Elle se dépite quelquefois tant que c'est merueille, & chose quasi incroyable pour estre transportée d'vn lieu en autre, & en ce dépit demeurera vn mois entier sans chanter: voire l'on en a veu aucunes qui n'eussent iamais repris leur chant, si on ne les eust rapportées au lieu accoustumé. *Calendre. Cocheuis. Alloüette.*

L'alloüette, ores qu'elle soit dedaigneuse, ne laisse toutefois de chanter en tel cas plus de deux ou trois iours, ce que pareillement faict le cocheuis. Ces oiseaux font leur nid en terre & és prez, & quelquefois parmy les chaulmes. Leurs nids sont de racines d'herbes seiches, font leurs petits trois fois l'an. La premiere au commencement de May. La seconde à l'entrée du mois de Iuin La troisiesme & derniere à la my Iuillet. Toutesfois ils changent aucunesfois selon la saison & le temps, ainsi que font tous les autres.

Ces trois oiseaux pour estre d'vn mesme naturel & conformes entre deux, se nourrissent aussi en mesme sorte. Leur viande & pasture ordinaire sera celle mesme que nous auons dit estre bonne pour les autres oiseaux, à sçauoir cœur de mouton bien haché menu & battu. S'ils ne mãgent tous seuls, vous les nourrirez en leur nid auec grãd soin, ainsi que verrez estre de besoin. Prenez garde *Alloüettes.*

qu'ils ne demeurent gueres dans leur nid, de peur qu'ils ne deuiennent estropiats. Mais quelques iours passez, mettez-les dans leur cage pauée de sable menu, & les y laissez iour & nuict. Estans accoustumez à manger tous seuls, vous leur baillerez du cœur, meslé auec ce grain que les Latins appellent *Far*, ou bien auec paste qu'on fait pour les rossignols, & de cela les nourrirez iusques à tant qu'ils soient deuenus grands, & qu'ils se soustiennent sur pieds. Apres vous espandrez du grain susdit nommé *Far*, parmy le sable de la cage, afin que les oiseaux puissent apprendre à cognoistre d'eux-mesmes ledit grain d'entre le sable & le bescher quant & quant, continuant neantmoins tousiours à les apasteler auec du cœur de mouton ordinaire & accoustumé. Or commeçans ces oiseaux à muer vous pourrez leur bailler du cheneuy, de l'espeautre & des cribleures de bled. Vous mettrez aussi dãs leur cage vne piece de mortier sec, ou bien de pierre põce, ou bien de la craye, à laquelle les oiseaux puissent aguiser & frotter leur bec, lequel facilement s'épointe en beschãt, & afin qu'ils en mangent aussi quelquesfoi s: car c'est chose qui leur profite beaucoup, & est propre à les purger.

Pour faire la paste que les rossignols mangent, bonne aussi aux passe solitaires, mesanges, gruës, merles, & plusieurs autres oiseaux. CHAP. LXV.


POur faire paste pour lesdits oiseaux, de laquelle auons fait mention cy deuant: Prenez farine de pois ciches blãcs, & la blutterez par vn bluteau soigneusement, ainsi qu'on fait la farine de froment, & en telle quantité que verrez estre besoin. Pour exemple, que la quantité de farine soit de deux liures, auec vne liure d'amandes douces, choisies & pelées, lesquelles vous pilerez tresbien, de mesme façõ que si vouliez faire paste de marsepain. Auec cela, ayez trois onces de beurre frais, lequel beurre vous mettrez dans vn vaisseau de cuiure estaimé, & y meslerez ladite farine, & amãdes ensemble. Apres qu'aurez fait cela, mettrez lesdit vaisseau au feu de charbon, afin qu'ils ne sentent la fumée, & remuerez ceste paste sur le feu soigneusemẽt auec vne cueiller de bois, afin qu'elle se cuisse peu à peu, & y adiousterez des moyeux d'œufs, bien peu de saffran: lors que verrez que le beurre cõmencera à se fondre. Outre ce, vous y distillerez dessus miel liquide & destrempé, tant que la paste vienne à s'incorporer auec le miel, & deuienne grenée, cõtinuant cependant à la remuer auec la cueiller, de crainte que le feu ne la consume. Ayãt fait cela, vous prendrez vn crible percé, en sorte que par ses trous puissent sortir grains esgaux à ceux que l'oiseau, pour lequel vous faites la paste, mange; Et quand la paste sera passée par le crible, & les grains faits en la quantité & qualité requise, pour le besoin de lioiseau, vous prendrez la paste qui n'aura peu passer par lesdits trous; & la remettrez cuire tres bien, & derechef la passerez par le mesme crible, tant que la chose ait sa deuë consistance. Et pour conserver icelle, il y faudra respandre du mieldessus, la maniant & remuant dextrement, & en aurez prouision pour l'espace de six mois.

Maniere de cognoistre plusieurs & diuerses maladies qui aduiennent aux oiseaux. CHAP. LXVI.

Les maladies des oiseaux
LEs maladies des oiseaux sont diuerses, & ceste diuersité cause pareillement diuers effets, & diuers signes, lesquels estans cachez, la maladie est aussi cachée, à laquelle on ne peut donner remede, d'autant que l'on ne sçait d'où elle procede, ny quelle maladie c'est, ny quel remede y est

bon ou expedient à la guerir. Partant il conuient necessairement remarquer les signes exterieurs, pour cognoistre les maux qui sont au dedans, non moins à l'endroit des oyseaux, que generalement des autres animaux : parce i'ay bien voulu recueillir en ce chapitre briefuement ce que nous auons traicté par cy par là, en diuers lieux, où il est venu à propos des infirmitez des oyseaux & de la cognoissance d'icelles, pour la commodité & instruction de ceux qui veulent cognoistre les maladies de ceux qu'ils nourrissent.

Les oiseaux sont donc subiets entre autres infirmitez aux apostumes qui leur viennent & s'apperçoiuent en la teste, iaunes de couleur, & grosses comme grains de cheneuy, & quelquesfois croissent à la grosseur d'vn pois, vn mal qui afflige communément tous les oiseaux, principalement ceux qui sont de complexion chaude. *Apostume*

Autre espece de mal dont les oiseaux sont molestez, est appellé mal subtil, dit des Grecs *Phtisis*, car l'oiseau qui est atteint de ceste maladie, enfle par le corps, lequel est tout espars de veines de sang, & a la poictrine maigre, & en outre l'oiseau ainsi malade, ne fait que prendre & ietter ou espandre la viande & cheneuy. *Mal subtil.*

Les gouttes sont autres sortes de maladies communes aux oiseaux, qui les affligent fort : car quād ils en sont atteints, ils ne se peuuent remuer ny soustenir, à cause de la douleur qu'ils endurent. Ceste infirmité est cogneuë à la rudesse & aspreté des iambes & des pieds. *Gouttes.*

L'asthme est vne autre maladie qui les trauaille, laquelle se cognoit quand l'oiseau deuient enroüé, tellement qu'il ne peut mettre hors la voix, ou s'il la met hors, c'est en sons aspres & imparfaits, ou bien, s'il ne sonne mot du tout, vous luy mettrez la main sur la poictrine, & y sentant vn battement non accoustumé, comme procedant d'vne oppression & difficulté grande, alors vous aurez vn signe asseuré qu'il est saisi de ce mal. Souuent aussi aduient qu'ils crient, ou iettent voix lamentables, ou se plaignent, qui denote clairement qu'ils sont asthmatiques. Les oiseaux deuiennent pareillement souuent aueugles & aisément, à quoy si on ne donne prompt remede, ils ne guerissent point. *Asthme. Cris & voix lamentables. Aueugles.*

Laquelle infirmité est apperceuë quand ils iettent larmes des yeux, & par certaines plumes qu'ils ont aux enuirons des yeux, lesquelles se frisent.

Le mal cadac saisit semblablemēt les oiseaux, dont ils guerissent peu souuent ou iamais. A quoy n'y a autre remede que de garder l'oiseau que vous nourrissez du Soleil en Esté : s'il en eschappe la premiere fois, luy faudra coupper les ongles des pieds, & l'arrousant de bon vin, les purger souuent. *Mal caduc.*

Aucuns disent que les oiseaux sont subiets au mal appellé pepie, ce qui est faux : car le mal que ceux-là appellent pepie, n'est point pepie en effect, mais vn autre mal qui vient dans le bec des oiseaux, ausquels est bon d'vser de tel remede : Prenez semence de melon, & la destrempant en eau pure, luy en ferez boire par deux ou trois iours : & vous apperceuant que l'oiseau s'en porte mieux, luy baillerez vn peu de succre fin, destrempé pareillement auec eau succrée. *Pepie.*

Il est difficile de cognoistre quand l'oiseau a le mal du cropion, & de ma part ie n'en sçaurois donner meilleur argument qu'vne melancholie, dont l'oiseau malade se voit detenu sans vouloir chanter. Le remede est, de luy coupper la moitié de ceste pointe qu'il a, car vous ne luy sçauriez faire que grand bien. C'est vn mal dont tous les oiseaux sont molestez, mesmement ceux que l'on nourrit en cage. *Mal de cropion.*

Flux de ventre. Outre les maladies susdites, les oiseaux ont quelquefois le flux de ventre, qui se cognoist à leur fiente qu'ils font plus liquides que de coustume, & au battement de la queuë, & à ce qu'ils la serrent. Le remede est de leur coupper les plumes de la queuë, & celles qui sont à l'entour du conduit, par lequel ils se vuident, l'oignant auec vn peu d'huile. Et au lieu de cheneuy luy bailler graine de melons par l'espace de deux iours. Et si ce sont oiseaux qui ne mãgent point de cheneuy, ains du cœur ou paste, ne laissez de leur oster, & au lieu de ce, leur bailler des œufs endurcis au feu, en la forme qu'auons dit cy-deuant.

Quelles maladies viennent particulierement à vn chacun oyseau.

CHAP. LXVII.

Les propres maladies du rossignol. Les vieils rossignols de cages sont subiets à gouttes & spasme de poictrine, ausquels maux la Passe solitaire est subiette aussi, outre le mal caduc ou vertiges.

Les propres maladies de la linotte. La linotte est molestée du mal subtil plus que tous les autres oiseaux : comme aussi d'apostumes chaudes, spasme & gouttes.

Les propres maladies du chardonnet. Le chardonnet est coustumier d'auoir des apostumes, & mal subtil.

Les propres maladies du verdier. Le verdier au contraire n'est point tant suiet à maladies, & d'autant qu'est de meilleure complexion, & de plus grande force. C'est pourquoy aussi bien rarement il deuient aueugle.

Les propres maladies du pinçon. A l'aueuglissement est plus suiet le pinçon que tous autres, & quand il est surpris de ce mal, il ne vaut plus rien : car il y retombe derechef à tous propos. *Les maux propres du Passe de Canarie.* Deux seules infirmitez surprennent volontiers le Serain, le mal subtil, causé par la vieillesse, & les apostumes, procedantes du cheneuy. Ces deux maux mesmes nous voyons aduenir à la Passe de Canarie d'Espagne, combien que le mal subtil la moleste plus rarement. Elle est aussi suiette au spasme & oppressions de poictrine, à cause de son excessiue chaleur naturelle. *Les propres maladies du Mesange.* Les Mesanges sont suiets seulement aux gouttes plus qu'oyseaux qui soient. *Du passe solitaire.* La Passe solitaire est trauaillée des apostumes, & de la melancholie qui la fait bien souuent mourir. *Les propres maladies du Cochevis, & Alloüette.* Le cochevis quelquesfois deuient aueugle, & aucunesfois est molesté du mal subtil, comme fait aussi l'autre Alloüette qui n'est point huppée. *Calendre.* La Calendre semblablement est subiette au mal subtil, & apostumes, aux gouttes, & ce qui est pire, deuient facilement aueugle. *Tarin.* Le Tarin semblablement est fort subiet aux apostumes, & bien souuent meurt de graisse. *Merle.* Le plus fort & robuste oyseau qui soit est le Merle, auquel ie ne trouue aucune infirmité qui le tuë, excepté la vieillesse, qui est vne maladie commune, deuorant toutes choses mortelles. *Griue.* La graisse & les apostumes nuisent quelquesfois à la Griue, & le mal du croppion, qui est commun aussi à tous les oyseaux de cage.

Purgez sont oyseaux, en quel temps: & combien de fois on les purge tous le cans.

CHAP. LXVIII.

Le Rossignol & autres oyseaux, qui mangent cœur & paste, doiuent estre purgez du moins vne fois le mois, auec deux ou trois vers de colombier, à chasque fois, deux iours apres, mettrez dans son abbreuuoir la moitié d'vne noix de succre fin, & là où la voix luy defaudroit, faudra mettre dans ladite eau de la reglisse autant qu'il en faudra pour donner saueur à l'eau, ce qui luy esclaircira tres-bien

la voix

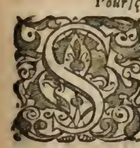
sa voix. La purgation susdite est necessaire quand ils veulét muer. Que la cage ne soit iamais sans terre ou sable. Que l'on arrouse du moins deux fois la semaine pour aduancer sa muë, & pour asseurance de sa vie, le tenant puis au Soleil, iusques à ce qu'il soit presque sec : le semblable soit fait quand il sera molesté de poux, & si on luy baille des figues seiches, cela le fera estre ioyeux.

Pour purger les oiseaux qui mangent cheneuy. CHAP. LXIX.



Es oyseaux qui mangent cheneuy, auront pour purge semences de melons mondées & herbes, ainsi qu'aduiserez, à sçauoir cicorée, bettes, laictuës, scariole, mercuire qui est principalemẽt bonne pour la linotte: mais baillez-leur telle herbe que voudrez : car elles sont toutes tres-bonnes pour donner aux oiseaux, pour les purger, & mesmes encores qu'ils n'ayent besoin d'estre purgez, il ne faut laisser de leur en bailler tousiours, & en outre leur bailler parmy de la terre, ou mortier sec dans la cage, afin qu'ils en puissent manger, ou l'empoudrer à leur plaisir & commodité, ce qui leur est tres-sain : & auec ce leur faudra donner du succre, ainsi qu'auez entendu. Vous vous apperceurez quand l'oiseau voudra muer, aux plumes qui seront parmy la cage, lors l'arrouserez legerement auec du vin, comme nous auons dit. Les oyseaux muent aucuns à la fin de Iuillet, autres la fin d'Aoust. Ceux qui sont niais commencent à muer aussi tost qu'ils sont nais, & dure leur muë vn mois. Vous les arrouserez de vin, du moins deux fois la sepmaine, pour les aduancer à muer plustost.

Pour sçauoir combien viuent les oiseaux. CHAP. LXX.



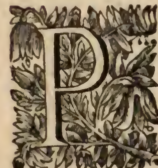
I quelqu'vn a desir de sçauoir combien les oiseaux viuent. Entende qu'entre les rossignols aucuns viuent trois ans, autres cinq, les autres iusques à huict & chantent iusques à ce temps. De là en auãt ils ne sont plus en perfection, ains vont declinant peu à peu. L'on a bien veu des rossignols qui ont vescu iusques à quinze ans, & tousiours chãtans peu ou assez, tellement qu'ils viuent selon le bon traitement qu'ils ont, ou bien selon leur complexion. Les mesanges pour estre suiets aux gouttes, viuent peu, à sçauoir trois ou quatre ans au plus. Les passes solitaires viuent en bonté, iusques à cinq ans, plusieurs meurent de mal subtil, aucuns d'apostumes, aucuns de gouttes, & aucuns des ieunes meurent du mal caduc. Les chardonnets viuent dix, voire quinze & vingt ans, plus ou moins, selon leur complexion, & sont tousioers en bonne disposition, chantans iusques au dernier iour de leur vie. La linotte est de briefue vie, pour estre suiette au mal dit subtil : aucuns viuent deux ans, autres trois, autres iusques à cinq, selon le gouuernement & traitement qu'ils ont. Les verdiers viuent aucuns cinq, autres huict ans, pour leur bonne complexion, pource qu'ils ne sont suiets à maladies comme les autres oiseaux. Les pinçons viuent peu, d'autant qu'ils sont suiets à aueugler : aucuns viuent vn an, autres deux, autres iusques à quatre : plusieurs meurent du mal caduc, à raison de ce que l'on les a tenus l'Esté au Soleil, qui leur a penetré au cerueau. Les calendres, cocheuis, & alloüettes, viuent esgalement l'vne comme l'autre espece, comme trois ou cinq ans, quelque calendre viura plus long tẽps que le cocheuis : mais elle est melancholique quand on la transporte de place à autre. Le canarin d'Espagne est de longue vie, comme de cinq, de dix & de

Vie du rossignol. *Vie du mesange.* *Vie des passes solitaires.* *Vie des chardõnets.* *Vie de la linotte.* *Vie du verdier.* *Vie du pinçon.* *Vie des calendres, cocheuis & allouettes.* *Vie du Canarin d'Espagne.*

Vie du tarin. quinze ans : voire s'en est veu auoir vescu vingt ans, & sont tousiours bons. Le tarin est de durée de six ans ou enuiron selon que l'on l'entretient bien, c'est vn oiseau duquel on ne fait pas grand compte : car son chant est ennuyeux, aucuns y prennent plaisir, autres non.

La maniere de chasser aux petits oyseaux, tant ceux qui chantent, qu'autres qui sont bons pour manger, mesmes à toutes autres sortes de petits oiseaux.

CHAP. LXXI.



Chasser à la pipée. Our prendre oiseaux à la pipée, vn homme se doit cacher dans vn buisson, & y mettre de la fueillée, & auec vn sifflet piper, & siffler contrefaisant vn oiseau, qui est prins ou qu'on prend. On doit prendre vn passereau, & le faire crier en luy serrant les aisles ou les pieds ; lors les oiseaux viendront au secours, pensant que le chat-huant ou hibou (qu'on aura perché aupres retenu en vn lacq) le tiennent, & ayant mis des gluons sur les branches des arbres, les oiseaux qui viendront au secours, se perchans s'englueront.

Chasser à la passée. Pour prendre pinçons à la passée, c'est à dire, au lieu où il y ait bonne passe de pinçons, faut enuironner trois arbres (qu'on aura couppez, & apres plantez en vne plaine peu loin l'vn de l'autre, entrepied) de fueille par bas cõme vne loge, & parmy iceux tendre vne corde attachée à vn baston, & supportée de l'autre costé d'vne fourchette, laquelle tiendra vn homme loin de là, & en icelle pendront deux ou trois pinçons attachez : & faut mettre des gluons bien deliez sur lesdits arbres, & plus loin de là deux ou trois cages où seront des pinçons, qui appelleront les passans, lesquels venans voir ceux qui sont pendus, ou és cages, s'englueront sur les arbres.

Chasser à la tonnelle. Pour prendre perdrix à la tonnelle ou tomberel, faut qu'vn homme soit derriere vne vache ou vn cheual de bois ou d'osier peint, qu'il approchera en guise de vache ou de cheual, & cependant il laschera les filets sur les perdrix : telle chasse est maintenant deffenduë.

Chasser au feu. Pour prẽdre perdrix & beccasses de nuict au feu, faut allumer vne mesche de vieux drappeaux secs, moüillez en suif fondu, puis ployez ensemble en vne torche grosse comme le bras, longue d'vn pied, puis faut estonner les perdrix, afin qu'en volant elles se mettent dans les filets, desquelles elles seront entourées.

Chasser à la main. Pour prendre oiseaux à la main, faut espandre parmy quelque aire, grain ou mil trempé en lie de bon vin & ius de seguë, puis seichez dés que les oiseaux en auront mangé, ne pourront voler par apres, & les prendra l'on à la main.

Pour prendre oiseaux à l'arc ou l'arbaleste sur maisons, arbres, buttes, faut que l'arbalestrier ait sagettes doubles, forchées en la partie de deuant, quãd il voudra prendre oyes ou autres grands oiseaux, par tout bien aiguës, qui trenchent l'aisle ou le col qu'elles toucherõt : car la seule perceure commune de la sagette ne blesseroit pas tant l'oiseau qu'il peut demeurer là : mais s'en iroit percé & blessé, combien que possible il mourroit ailleurs.

Fin du septiéme & dernier Liure de la Maison Rustique.



TABLE DES MATIERES CONTENVES ES SEPT LIVRES DE LA MAISON RVSTIQVE.

A

Abel né le quatriéme de la Lune, iour benin. 30
abricotier en Latin Præcocia ou Armenica. 359
abricots & abricotiers, comment plantez. 358
abricotiers entez sont fort tendres à la gelée. 359
absinthe ou aluine. 234
huile d'absinthe. 418
acanthus. 193
ache comment cultiuée, & quelles sont ses vertus. 270
ache de risee. 480
plus de sots acheteurs, que de sots vendeurs. 3
acre de terre combien contient. 393
Adam creé le premier iour de la Lune. 29
aigneaux comment doiuent estre traitez & nourris. 16. 110
chastrer aigneaux. 111
aignelets pour faire troupeaux. ibid.
maladies des aigneaux, & leurs remedes. 115
agnus castus ou planié. 279
agriculture moderne rapporte & reuient au mesme poinct de celle des anciens. 1
agripaume és lieux mal cultiuez & raboteux. 189
aigle Roy des oiseaux. 652
naturel des aigles. ibid.
agremoine, herbe. 195
ails, leurs vertus, & cultiuement. 160 pour euiter leur puanteur apres en auoir mangé. ibid.
ail pour garder, que les oiseaux ne fassent tort aux fruicts. 168
bon air necessaire à la Maison Rustique. 3
aire à battre bled. 514
alambics pour distiller. 425. 426
alambics de verre comment doiuent estre gouuernez. 428
eslection d'iceux. 435
alambics des Venitiens. 430. 431
alberges. 358
alisier ou Lotus arbor. 295 son fruict precieux, vtilité de son bois. ibid.
alkekengi. 276 & ses vertus, & naturel. ibid.
alkermes, & confection d'alkermes. 474
alloës du iardin. 222
alloüettes, leur nourriture, & naturel. 667
eau d'aluine. 427
amender les terres. 508
amandiers en quel lieu, & en quel temps doiuent estre plantez. 356. 657
amandes ameres faites douces. 350
amandes sans coque. 349
amandes naturellement escrites. 350. 351
amydon quelle sorte de farine, & comme il la faut faire. 534. 535
ambolies herbes. 224
aneth. 236
angelique, herbe & sa vertu. 188
eau d'angelique composée. 446
Angeuins amateurs de leur profit 21. & 22
anguilles rendent l'eau plus legere. 5
anguilliers. 488
Anjou bon terroir. 11
anis. 236
de l'année auec prognostication de sa constitution par les douze iours des feries de Noel. 25
Appentis pour les harnois de labour. 17
Appetits ou eschalottes. 169
Aquitaine, pays fort fertile en toutes sortes de biens. 11
Araignes tombans en bas sans violence signe de pluye. 22
araigne deuorée par vn cheual. 139
arbres & arbrisseaux auec dis-

ceurs sur ce 169 arbres sauuages, & quel terroir ils demandent 615 du lieu & solage des arbres en general. 355
arbrisseaux pour replanter. 322
arbres fruictiers en quels interualles doiuent estre plantez. 322 preceptes de planter arbres fruictiers. ibid.
arbres entez en quel temps doiuent estre transplantez. 352
des arbres fruictiers en particulier. 356
arbres transplantez meilleurs. 322
arbres à noyau. 323
gros arbres en quelle saison doiuent estre plantez. 352. & replantez. ibid.
arbres plantez sans racines. 386
arbres trop fertiles comme peuuent estre relaschez. 392. & 393
baster arbre à produire fruict. 392
arbres commençans à croistre comme doiuent estre soignez. 390
planter, semer & enter Arbres pour auoir fruits exquis. 346
temps de bescher & eschiquotter les ieunes arbres. 388 esmonder, nettoyer & deschausser les arbres. 29, 33. 387
arbres broustez. 386. 610
arbres moussus deuiennent maigres. 388 medeciner les arbres. 390
Iaunisse & cossons d'arbres. 391 & vers qui les molestent. 301
arbres perdans leurs fleurs comme doiuent estre medecinez. 391
chien mort ou autre charongne mise au pied d'vn arbre malade, se reuigore. 388
pour faire mourir les vers qui nuisent aux racines des arbres. 386
Comme il faut rendre fecond vn arbre sterile. 191 arbres portans raisins. 352 des arbres aquatiques, & leurs especes, & natures. 615 la forme de faire venir arbres sauuages de semences, &c. 612
arbres sauuages quel terroir demandent, & leur naturel, proprieté & difference. 615
arbres de haute fustaye en quelle saison plantez. 608
pour auoir de toutes sortes d'arbres verds en tout temps. 349
argentine medecinale. 190
aristolochie de deux sortes, & où elle doit estre plantée. 204
armoniaca, arbricotier. 359
armoise. 237 aromates distillees. 456 arondelles distillees, 467
arpent de terre combien contient 444
Arpenteurs de quelles choses doiuent estre garnis. 493 & comme ils doiuent executer leur œuure. 497
comme l'arpenteur peut reduire toute sorte de terre au quarré 499. auec vn bref de tout l'art de l'arpentage, ibid. instrumens & gens necessaires pour arpenter. 493. 494
arroches, voyez acroches.
arreste-beuf, ennemie du laboureur, & pourquoy ainsi nommee. 201
arroches & leur particularitez. 163
arrouser les herbes. 151. 385
artichaux. 158 leurs vertus. 159. & culture. ibid. Taupes & souris, ennemis des artichaux. 359
asnes pour labourer. 510 asnes prognostiquans la pluye. 21. 141 naturel, bonté, & forme d'asnesse. 142
l'ongle d'asne bruslé pour guerir le mal S. Iean. 141
asperges peuuent croistre des cornes de moutons. 171. 172
astrologie inuentee par les bergers. 109
auelaines, & auelainiers. 360
auelaines distillees. 438
auges pour les pourceaux, de bois, de tamarise. 279 auges aupres des puits pour abreuuer le bestail. 14
auges pour arrouser. 4
aulnayes & aulnes. 485
aulnes comment plantees. 617
auoine & sa culture. 521
auoines distillees. 522
auromne ou garderobbe. 234
Auromne & sa constitution. 25
autours & espreuiers differens. 652. la maniere de les prendre & nourrir, & maladies, auec remede. 653
Auuergnats industrieux, penibles, endurans du temps, & conuoiteux du gain d'autruy. 21

B

BAßinet, ou pied de corbin, ou pied de coq, batrachium, & rannunculus, de ses six especes. 200
baguenaudiers. 279 ce n'est pas du sené. ibid.
bail de metairie ne peut exprimer l'affection, & vigilance du fermier. 12
Bain de Marie. 426 sa figure. 428
Bain de Marie multiplié. 428
barbe de bouc herbe. 226
barbe de cheure herbe. 197
barbe aux veaux. 63
barbeaux poissons. 487
basilic semé, leué à trois iours

de l'a.151. maledictions presitent à ceste herbe. 229
entre le basilic & l'ambre y a haine perpetuelle. 129
le basilic engendre douleur, & scorpions en la teste. 229
basilic distille. 439
bassets, chiẽs à terrier, & comme il les faut gouuerner, & s'en seruir. 646
bassets de deux sortes. 645. & cõme il les faut dresser. 646
le bastir present different de l'acien. 1
bastiment doit estre selon le reuenu. 17. bastimens où & cõment doiuent estre situez. 513
du bastiment & pourpris de la Maison Rustique. 12
bastir en heurt. 9. & 11
baston de Geometrie pour arpenter les terres. 495
battre le blé, & l'aire à ce faire. 514. 515
baume de mille pertuis. 195
baumes excellens de la Nicotiane. 215 & 216
beauce sterile d'eaux. 4. 5
beauce porte seigle contre son naturel. 9
beaucerons laborieux. 21
beccasses. 48
belette, & pour les faire mourir. 303
beliers, & signes d'vn bon belier. 110
Benjamin nasquit le 23. iour de la Lune. 31
berceaux des iardins, & bois propres pour les faire. 169
mœurs des anciens bergers. 109 & arts qu'ils ont inuẽtez. ib.
berger doit estre doux. 112
parc du berger en Esté. 113
figure de la bergerie, & comment, & dequoy elle doit estre faite. 110 & située. 16
bestes de double vie. 487
bestes en quel temps doiuent estre achetées & tuées. 28
bestes ou parties d'icelles distilées. 457
bestes sauuages comment se peuuent appriuoiser. 623
prognostiques de mortalité de bestes. 27
betoine. 191
betoine distillée. 438
bettes. 162
beurres, & comme il les faut faire. 64. 65
beurres où doiuent estre addressez. 15
beurre de laict de chéure. 118
biere de diuerses sortes, selon la varieté des pays, & la maniere de les faire. 546 & suiuant leur temperament. 547
la biere engraisse les poules & chappons. 549
bignets. 544. biscuit. 542
bistorte. 194
blanche, ou blance, quelle espece de froment. 518
blaspheme rend l'homme contemptible. 10
bled de toutes especes, & culture d'icelles. 516. 517. & suiu.
blé pour semer, comment choisi. 511. semer bleds, vanner, cribler, & les serrer sur la fin de la Lune. 29
bled, & ses differences, à faire le pain. 532
bleds de diuerses contrées de France, & lesquels sont les meilleurs. 533 & mouteure d'iceux. ibid.
bled de Turquie, & comme il doit estre cultiué. 519
bled sarrazin. 520
blereaux de deux sortes. 645 & leurs cauernes. ib. & 646
bluterie où doit estre. 15
bœuf à labourer. 91
bœufs chastrez plus commodes au labeur que les taureaux. 90 & comme il les faut chastrer, description des bons bœufs. 91
bœufs farouches comment domptez. 92 de leurs maladies. 93 trois bœufs ne labourent pas tant de terre qu'vn cheual. 89
bœufs grands de Languedoc, & Prouence. 104 pour faire reuenir l'appetit aux bœufs. 412
bœufs à engraisser pour vendre 104
bœufs comment donnent presage de la pluye. 22 bœuf enforcelé. 101 estable à bœufs, dequoy & comment doit estre bastie. 89
boire, & la necessité du boire. 179
bois ieune labouré, profite beaucoup mieux que celuy qui ne l'est point. 609 ce qu'il faut considerer auant que planter le bois. 606
bois comment & en quelle terre doiuent estre plantez. 5 transplanter, esmonder, esbrancher le bois. 610 du plaisir & profit qu'on a du bois sauuage planté. 613 & suiu. & quel terroir il demande. 614 tailler & couper bois. 28. serré. 10 bois derriere la maison vers le Septentrion. 6 ou au Midy, si le pays est chaud. ibid. bois à bastir, quãd doit estre couppé. 32
bois de haute fustaye, son assiette, disposition. 607 & en quelle saison doit estre planté. 608
des bois aquatiques. 619

bois de la Sologne petits & auortez. 610
bois qui se congele en pierre. 9
bois distillé, & la maniere d'y proceder. 467.468
boiris, piment. 233
boucs, & leur naturel. 118
bouge pour le fermier. 15
bouillon blanc. 196
boulangerie de la Maison Rustique. 531
bourdons qui mangent le miel ez ruches. 314
Bourguignons francs & de bõ bon cœur, mais testus. 21
bourraches et leurs vertus. 164
boutures des iardins. 152
du bouuier, sa charge, & ses mœurs. 89
bouys, mort des mousches à miel. 272
branche vrsine. 193
brasseries à faire bieres. 546
des brebis & moutons. 109
signes de bonnes brebis. 110
brebis quantesfois le iour doiuēt estre abbreuuées. 122. & où elles doiuent paistre. ibid. et quād il les faut tōdre. 113
brebis frilleuses. 110. chaillie des brebis, & quel leur fourrage. ibid.
brebis cōment gardées du loup. 115
brebis trauaillans à agneler. 111
maladies des brebis & leurs guerisons. 113.114
bridaneaux, quelle patisserie. 545
brochets, tirās d'eau douce. 486
brusc, ou bousson. 278
Brye situee entre les riuieres de Seine, & Marne: & pource fertile en fruits & grains. 9
Bryais fins, fiers & sots. 21
buffles ou bœufs sauuages. 103
buglose. 194

C

Cabaret & ses vertus. 187
cabaret pour la fieure quarte. 37
cages grandes ne sont pas les meilleurs oiseaux. 12
cailles, oiseaux plûtost terrestres que du ciel, ne font point de nids. 84. leur nourriture. ibi.
chair de cailles fait estourdissement & mal de teste. 85
excite le mal caduc, &c. 84
Caïn nasquit le troisiéme iour de la Lune, iour malin. 30
calament. 331
calandre, son naturel & nourriture. 667
calcitrapa. 189
camelot de poil de chéure. 116
camomille. 240
cãpane herbe dicte aulnée. 186
campane confite. 265
canaux pour conduire eau de fontaine. 7
canelle distillée. 158.467
canes, canards, comme doiuent estre nourris & traitez. 77
canes où doiuent loger. 16
canes sauuages enyurées, aisées à prendre. 78. chair de canes plaisante à manger. ibid. sang de cane contre toute sorte de venin. ibid. canettes d'eau. ibid.
capprier, & cappres. 279
cappres distillées. 453
cardes. 158
carduus stellatus. 189
carrottes. 177
carpentaria, berbe. 480
carpes comment peschées. 487
491
carrieurs trompeurs. 9
carrouge. ibid.
carin. 236
catholicon distillé. 449
Caton grand Agriculteur. 3

caues & celiers. 16
cedres. 202
cendres amaigrissent la terre. 5
cendres s'amoncelans en pelotons, signe de pluye. 22
cendrier où doit estre mis. 15
cẽtaure ou fiel de terre, de deux sortes & vertus. 204
cerfs ne sont suiets à aucune fieure. 636
chasse du cerf appartient aux grands Seigneurs, & comme il s'y faut, &c. 630.637
pour cognoistre le lieu où se retire le cerf. 632
cerf rendant les abbais. 635
au cerf la biere, & au sanglier le barbier, prouerbe pour les chasseurs. ibid.
curée de cerf aux chiens. ibid.
medecines singulieres, qu'on peut tirer de chacune partie du cerf. 636
signes de l'aage des cerfs. 630
& quand ils muent leurs cornes. 631. leurs ruses, malices, & autre naturel. 633
cerfueil & ses facultez. 171
cerises douces. 362. cerises especes. 348. cerises sans noyau. 347. cerises aduancées. 349
cerises, comment peuuent estre long temps gardées bonnes & saines. 393. cerises confites. 408. cerisiers entez sur lauriers. 349 interuale entre cerisiers. 385
cerres especes de pois. 526
chairs distillées. 444
chaleurs excessiues en Esté, & presages d'icelles. 24
chambre du fermier. 15
chambre du seruiteur. ibid.
Champenois de bon cœur, mais arrestez en leur opinion. 21
champart combien doit contenir & comment clos. 15

Le chãp est tres-mal traité, duquel le Seigneur ne sçait commander ce qu'il y faut faire. 18
Chanaam nasquit le douziéme de la Lune, iour dãgereux. 30
chandelle de mouton ou de brebis garde les habits dans les coffres des souris. 116
chanure quel terroir demande, comme il doit estre cultiué, & accoustré. 529
chapponner bestoudeaux. 73
engraisser chappons. ibid.
chappons comment bien tost engraissez. 549
chapon pour cõduire poulets. 68
testicules de chappons pour engraisser. 74
chappons du Mans, & Bretaigne. ibid.
chardon de nostre Dame. 190
chardon benist, & vertus merueilleuses. 188
chardon à cent testes, & ses merueilleuses vertus. 193
chardon à bonnetier, & ses nõs modernes, et sa proprieté. 299
chardons à bonnetier se resserrans, signe de pluye. 22
chardonnet, le plus beau, & le plus plaisant de tous les oyseaux. 661. & cõme il doit estre nourry, & pour secourir les maladies du chardonnet. ibid.
charme arbre, en Latin carpinus. 621
charruẽs, chariots & charettes 17
charruẽs de diuerses sortes selon le pays & terroirs. 510
chartiers en quelle chose doiuent estre experts & sçauans. 122
cherté & presages d'icelles. 16
Chartrains laborieux & paisibles, propres & resserrans. 21
chasse non requise à vn bon mesnager. 2
chasse de trois sortes. 625
le profit de la chasse aux bestes à quatre pieds. ibid.
chasse du liéure plus plaisante que toute autre. 640
chasse du sãglier dãgereuse. 637
chasser auec l'oiseau, ou faucon, & en quelle saison. 28. 654
chasse aux oiseaux de laquelle les anciens n'ont tenu cõpte. 649. plusieurs sortes de chasser aux oiseaux. 650
chastaignes cõment plãtées. 323
chastaignes comment longuemẽt gardées saines. 393
chastaigner est le plus estimé entre les arbres. 606. & en quelle saison il doit estre planté. 33. 607
chastaigners quelle terre aimẽt plus & quel est leur naturel 377 & de leur fruict. 378
pour faire venir chastaigners de semence. 612. 613
chastrer agneaux. 111
chastrer veaux. 63
chastrer taureaux. 90
chats leschans leur patte, & la passant par dessus l'oreille, signe de pluye. 22
chaume sert de fumier. 506
chaussetrappe. 189
chauuesouris pour faire dormir. 100
contre les chauues souris. 304
chelidonium, esclere herbe. 187
chelidoine bõne pour les yeux. 448
eau de chelidoine cõposée. 446
chenilles des iardins meurẽt par les menstrues des femmes. 302
oster les nids des chenilles ez arbres. 390
contre les chenilles qui gastent les vignes. 566
chermes, voyez charmes.
chernis. 177
chesnes & leurs especes. 620
chesnes masles & femelles. 621
chesne est le plus noble, & le plus prisé entre les arbres. 606. & en quelle saison il doit estre planté. 608
comme il faut semer le gland pour faire venir chesnes. 611. & 612
pour auoir chesnes verds en tout temps. 349
le chesne est cent ans à croistre, cent en estat, & cent à decroistre. 621
le cheual parfait à cinq ans, l'homme à vingt-cinq. 621
cheuaux cõme doiuẽt estre nourris, dõptez & façonnez. 126
signes d'vn bon cheual. 128
pour bien cognoistre l'aage des cheuaux. ibid.
cheuaux demandent eau trouble. 62
cheual s'entretaillant. 138
cheual retif. 139. cheual poussif. 132. 133. cheual errené. 134
cheual encloüé. 137. cheual ensorcelé. 101
cheuaux malades comment doiuẽt estre traitez, & à quelles maladies ils sont suiets. 129. auec les moyens de les guerir. 130
cheuaux vont des pieds moyennant qu'ils mangent bien, prouerbe. 126
cheual maigre. 140
le cheual engraissé de l'œil du maistre, prouerbe. 12
cheuaux comme peuuent estre colorez & teints. 442
chéures & chéureaux. 116. & leur naturel. ibid.
chéures & chéureaux cõ doiuent loger. 17

chéures ne sont iamais sans fiéure.118. & à quelles autres maladies elles sont suiettes. ibid.
chair de chéure engendre le mal caduc. ibid.
chair de cheureau bien estimée. 116
peau de cheureau combien vtile 118
chiens de trois sortes à la maison rustique, 120. pour obuier à leur rage: commēt il les faut traiter, &c. ibid. noms des chiens. ibid.
chiens de chasse de trois sortes en general. 640
leur chenil & nourriture. 627
leurs maladies & remedes d'icelles. 628
comme il faut façonner les ieunes chiens à la chasse. 630
chiens se veautrans sur la terre signe de pluye. 22
signe d'vn bon chien de chasse. 627
lieux où les chiens n'ont point de sentiment. 636
chiens enragez. 628
chien enragé ayant mordu vn cheual. 140
chiendent, signe de trouuer eau faisant vn puits. 6
choux de toutes sortes comment doiuent estre cultiuez. 154
choux en quel temps semez. 150
semence de choux trop vieille produit des reforts. 154. par quoy l'on dit semez y des choux, il y viendra des reforts. ibid.
singularitez des choux. 155
choux vtiles à toutes maladies ibid.
choux ennemis de la vigne, & du vin. ibid. ils empeschent l'ebrieté. ibid. 556
choux pourris nuisent aux herbes voisines. 155
ciboules & ciuots. 148. 166. 167
cicorbita, laceron. 157
cicorée, & ses especes, & temperament. 157. 158
cicorées en quelle saison doiuent estre semées. 150
cicoignes, & leur merueilleux nature. ibid.
cicure mort aux oisons. 70
cidre inuēté par les Normands. 396. & comment il le faut faire. 397. & suiu.
vertus de cidre. 400. 401
cidre aigret. 401
cidres insipides, & cidres mestifs. 402
cignes, voyez cygnes.
cigoignes distillées. 443
ciment pour enduire cisternes, & sa composition & façō. 3
cire de toutes sortes, & marques de bonne cire. 319
huile de cire. 472. & sa vertu. 473
cire distillée. 470
cisternes requises ès iardins secs. & arides. 5
cisternes en quel endroit doiuēt estre situées & accoustrées. 5. il y faut nourrir des anguilles, & pourquoy. ibid.
citronniers. 286. & suiu. maniere de les planter. 280
citronniers produisant fruicts rouges. 289
citrons comment gardez. 334
citrouilles en quel quartier de la Lune doiuent estre cueillies. 29. 149
cizeaux pour tondre les herbes. 265
clappier ou garenne, & son peuplement, &c. 602
clefs principales de toute la maison. 18
cloches sonnans plus haut & plus clairement que de coustume, signe de pluye. 22
cloportes, & pour les faire mourir. 303
cloux de girofle composez. 447
cocheuis, son naturel & nourriture. 667
coings de diuerses sortes. 592
coings mis en gelée. 406
coings gastent les bons fruicts voisins. 394
coigners comment plantez. 362
colutea. ibid.
compartimens de diuerses façons. 241
compartiment simple. 245
complant de vigne où, & quād doit estre planté. 557
composition de miel. 317
concombres sans eau. 183
concombres comment gardez. 263
concombres ennemis de l'huile. 178. leur vertu pernicieuse. ibid.
singularitez pour les concombres. 181
confiture qu'est-ce, & que signifie ce mot. 166
confitures de plusieurs sortes. 407. & suiu.
confitures de fruict. 406. comment il les faut faire. 407
confiture & conserue de gentiane. 265
cōfire herbes de toutes sortes. ib.
conins sont espece de liéure. 643
connins de garenne cōment doiuent estre soignez, nourris, &c. 604. & quelle difference y a entre ceux de garenne & de clappier. 605
connins fort dōmageables, belle histoire sur ce. 649
chasse de connins. 649
cōserue de racine de tapane. 265

consolida petrea herba. 192
consyre, ou grande consoulde. ibid.
contrainte n'est iamais bonne. 11
coqs & chappons ne doiuent auoir les aisles rongnées. 66
vn coq pour douze poules signe d'vn bon coq. 67. & de quelle couleur il doit estre. ibid.
coqs chantans à toute heure, presage de pluye. 22
coq, herbe poyurée. 171. & ses facultez. ibid.
coqueli oq herbe de deux sortes & ses vertus. 148
corbeau croquāt & debattant les aisles signe de pluye. 22
cormier, masle & femelle, en Latin sorbus, en quel terroir il se delecte, naturel de son fruict. 381
façon du vin de cormier. 405
on ne doit dormir sous vn cormier, & pourquoy. 382
corne de cerf. 160. sa vertu. 161
corneilles se baignans, & brayans le soir, sont signe de pluye. 22
cornilier, en Latin cornus, crania ou cranias. 338
cornailles commēt gardées. 397
cotignac à quoy sert. 363
cotignac laxatif. ibid.
coudres franches. 316. 359
couleuures. 375
colombiers à pied, comment & où doiuent estre faits & situez. 17
des colombiers. 85
courges & leurs especes. 177 & vertus. ibid. singularitez pour icelles. 181
pour garder les courges. 292
courlis oiseaux. 78
cours du logis, & sa situation. 13. & comment elle doit estre close. 14
crassula minor. 197
cresme de laict, & comme il la faut accoustrer. 64
cresp nette, herbe singuliere pour le calcul. 50
cresson & ses facultez. 159. 172
christe marine. 161
croye amaigrit la terre. 5
cuisine premier bastiment d'vne bonne maison. 23
cuisine où doit estre située. 16
culrage pourquoy ainsi nommé, & quelles ses facultez. 185
cumin. 236. malediction & iniures luy seruent. ibid. 327
curiosité trop grande, ruine des bons esprits. 1
cygnes, & combien il en faut ensemble. 78. & leur naturel. ibid.
cygnes preuoyent leur mort, & celle des hommes. 78
cypres tant masle que femelle. 169

D

Dædalus des iardins. 223
Dattes comment plantez 324
dattiers quel terroir aiment. 377
daucus. 480
defructum, quel vin cuit. 580
dents de cheuaux indice de l'âge. 128
deserts comment mis en nature. 10
despence pour boire. 36
despence en quel lieu doit estre posée. 16
diaphenicon distillé. 449
dictame, ou diptam, herbe, & sa vertu. 202
diligence du pere de famille dompte l'imbecillité de la terre. 6
distillation par qui inuētée. 423 & especes d'icelle. ibid.
distillations de plusieurs sortes d'eaux, auec brief discours sur ce. ibid. & qu'est-ce que distillation. ibid.
distillation des huiles & quintes essences, auec discours sur ce. 456
distiller herbes, escorces, fleurs & racines chacun à part. 457
temps de distiller. 484
preparation des matieres auant que distiller. 424
distiller par froideur. ibid.
distiller à la chaleur du charbon 435
distiller plusieurs fois vne mesme eau. 436. & quelle chaleur y est requise. ibid.
distiller les liqueurs, & la maniere de s'y gouuerner. 440
distiller eaux composées en trois manieres. 446
distiller per descensum. 450. & sans chaleur. 451
distiller par le feutre. 445
distiller bois. 467. 468
distiller les animaux. 443
instrumens & vaisseaux pour distiller. 425
la forme des fourneaux à distiller les huiles chymiques. 457. & 459.
dragée. 528

E

EAu commun boire de tous animaux. 580
eau du ciel bonne à recueillir ez cisternes. 5
quelles eaux sōt les meilleures. 8
iugement pour trouuer l'eau à faire puits. 6
eaux douces sourdent ez lieux froids. 4
eaux odorantes en particulier. 449

eau salée, ou eau marine, comment renduë douce. 442
eau alumineuse. 448
eaux purgatiues. ibid.
eaux de plusieurs sortes distillées, auec discours sur ce. 423 & qui en a esté l'inuenteur. ibid. & 449
eaux de toutes sortes distillées de plusieurs herbes en particulier. 437. 438
eaux composées distillées en trois manieres. 446
eaux distillées par le bain de Marie. 427
eaux distillées en la vessie. ibid.
pour oster la chaleur des eaux distillées. 437
vertu des eaux distillées. 424. & de leur durée. ibid. 428
eau de vie distillée plusieurs fois. 440. & dequoy elle doit estre faite. ibid.
eau de vie a de vertus infinies.
eaux de chair distillées. 444
eaux distillées pour les fards. 453
eaux de liqueurs distillées. 440 & eaux d'animaux. 443. & d'œufs. 444
eau rose distillée per descensum. 454
eau rose composée. 447
eau rose musquée. 449
eau de senteur. 450
eau de naffe contrefaite. ibid.
eau imperiale. 448
eau theriacale. 447
eau de vigne. 449
eau de mie de pain. 452
eau de lard. 453
eau de rhubarbe distillée. 446
eau de laict de vache. 493
eau de boüillon de chappon. 452
eau d'auoine enyurans comme le vin. 522
eau de pieds de veau. 452
eau de gayac. 451
eau dealbatoire. 452
ebrieté cõbien nuisant à l'homme. 582
Ebron nasquit le sixième de la Lune, iour heureux. 30
endiuie, & ses especes, & proprietez. 157
enfans naissans le iour de la nouuelle Lune, sont de longue vie. 29
enter toutes sortes d'arbres. 32
enter en cinq sortes. 330. temps d'enter. 331
enter en canon, en saule, en couronne, en scion, & en morcel 344
enter au bout des branches. 339
enter en escorce, & en escusson, & en fente. 332. & 333. outils pour enter. ibid. 336. 337 141
enter en fleuteau. 340
enter en germe ou en boutõ. 345 en canon. 344
enter à pied de chéure. 338
enter vigne sur vigne. 348. 563
enter en vigne, chose fort singuliere & profitable. 345
enter orengers. 291
enter oliuiers sur vignes. 375
enter pruniers. 327
enter grenadiers. 294
enter pommiers. 346
enter noyers. 372
enter sur troncs de choux. 330
singularitez d'enter pour auoir fruicts exquis. 246
séues des arbres entez se doiuent rencontrer. 337
enteure doit profiter la premiere année. 333
entes en quelle saison transplantées. 352. 354
entes ayans ietté comme doiuent estre traictées. 389
de quels arbres les entes tiennent le plus. 330
entes rompuës ou broutées, doiuent estre r'entées. 389
ephemeron herbe. 226
l'erain miroir de la forme. 582
ers, ou orobe. 526
eryngium & ses merueilleuses facultez. 193
escargot mangé d'vn bœuf. 102
escargot nommé bubreste deuoré par vn cheual. 139
eschalottes ou appetits, & leurs facultez. 163
eschaudez. 546
esclairs frequens en temps serain, signe de pluye. 22
esclere herbe, & ses proprietez 187
escrire & lire n'est necessaire à vn fermier. 19
esmerillon, oyseau de proye. 655
esmotter la terre. 511
espeautre, en Latin zea, & cõme il le faut cultiuer. 518
espiceries distillées. 166
espinars masles & femelles, & pourquoy ainsi appellez. 162 & leur grande vtilité. 163
espinars quand doiuent estre semez. 150. ils leuent à trois iours de là. 151
espineuinette confite. 408
espreuiers de toutes sortes. 654
espreuiers en quoy different des autours. 652. la maniere de les prẽdre & nourrir, leurs maladies & remedes. 653
esquierre instrument pour arpenter. 495
extraire la quinte essence. 436 456. & 457
estables aux cheuaux. 15
estables a vaches doiuent estre tenues nettes. 61
estables de toutes bestes comme doiuent estre posées. 13
estallõs pour saillir les iumẽs 124

estallons pour engendrer mules & mulets. 142
estangs comme doiuent estre accoustrez & soignez. 187
estangs à poissons. 286. & les gibiers d'iceux. ibid.
estangs renommez. 187
Esté auec presage de sa constitution. 24
estoilles estincelantes, signe de grandes rauines d'eau. ibid.
estomach debile et indigeste. 211
estragon se fait de graine de lin, & comment. 170
estriez, quelle patisserie. 545
eaux pour les fards. 451
Eue creée le second iour de la Lune. 80
eufrasie, & sa proprieté. 186
eau d'eufrasie & cõposée. 448

F

Faisans, ou gelinotes cõme doiuent estre entretenus & nourris. 80. & où doiuent estre logez. 81
farines de toutes sortes, & cõme il les faut garder & accoustrer. 534. 535
farrage, ou dragée. 528
faucher prez en croissant. 29
faucon, Prince des oyseaux de rapine. 654
faucon aucunesfois est vn mot general, signifiant tous oiseaux de fauconnerie. 654
fauconnerie art recent. 649
quels oiseaux bons pour la fauconnerie. 650. dix especes d'iceux. 650
febues, quel terroir demandent, &c. 524. & pourquoy il y a grand nombre de fols lors qu'elles fleurissent. 525
febues amandent la terre où elles sont semées.
pour faire que les febues soient de bonne cuisson. 331
fleurs de febues distillées pour farder. 451
feintise bonne. 19
femmes impatientes. 71
femmes estans en ses mois, fait mourir & secher les pompons. 183
fenoüil bon pour la veuë. 40. 237
fenoüil distillé. 439
fermentation. 434
fermes, & quelles choses sont à bailler à ferme. 18
fermiers & de leur office. 19. & de quel aage & mœurs ils doiuent estre. ibid.
fermiers infidelles, & leur naturel. 12
trop exiger d'vn fermier, le rend negligent, ou larron. 21
fermiere, & de son estat. 35
fermiere, quels remedes doit sçauoir pour les maladies de ses gens. 36
presage de fertilité. 26
feu de charbõ pour distiller. 235
faire feu sans fumée. 412
fiel de poule. 74
fiel de perdrix esclaircit la veuë. 84
fiel de bœuf à quelles maladies sert. 104
fiens des estables où doiuent estre reserrez. 14
fien à fumer les terres quel doit estre. 506. rien plus cher que fien. ibid.
fien de diuerses sortes, & cõme et quãd il faut l'espandre. 507
fien de pigeons à quelles terres est bon. 88
quel fien est bon ou mauuais à la vigne. 557
fien de bœuf & de vache & de brebis vtile à plusieurs maladies. 164. 156
fiente d'hõme, de vache, & de pigeõ distillée, et sa vertu. 123
fiente de liéure empesche les femmes de conceuoir. 614
fiente de poule aualée par vn cheual luy causant trenchées 140
fiente de poule pour faire reuenir le poil. 74
fiente de porc pour arrester le crachement de sang. 108
fien de chéure guerit les parties, bubons, sciatiques, & apostemes. 119
fien de tourterelles pour les tayes des yeux. 84
fiente d'oye pour la iaunisse. 77
fiente de chien singuliere pour la squinancie. 122
figues laxatiues. 383
figues à garder vertes. 394
figues chargées sur les cheuaux & asnes leur font perdre toutes forces. 283
figues naturellement escrites. 340
figuiers & de leurs fruicts. 280 & leur complant. 327
figuiers de plusieurs especes, & quel terroir ils demandent. 283. quand & comment ils les faut enter. ibid.
que le figuier ne perde son fruict 349
figuier addoucit les taureaux. 283
filles doiuent estre tenues de court. 35
flambes. 226. flãbe distillée. 447
Flandres abondante en islettes. 9
foins comment doiuent estre accoustrez & soignez. 477. etc.
fontaines, & comment il faut sonder les sources d'icelles. 7 & la maniere de les conduire où l'on veut. ibid.
fosses à poisson. 288

foudres & presages d'icelles. 23
fougeres comment peuuent estre desertées d'vn terroir. 10.
four du Fermier. 15
fourmages de toutes sortes. 64 & la maniere de les faire. 65 & 66
fourmages à la chardonnette. 65
fourmages où doiuent estre serrez. ibid.
fourmis gastant les arbres. 392 & 393
fourmions gastant la vigne. 566
pour chasser les fourmis. 303
fourneaux à distiller, quels doiuent estre. 432. 433 436
fourneaux en quels lieux doiuent estre posez. 435
fousteaux ou hestres. 620 & 622
fraises. 183 leur innocence admirables proprietez. 184
fraises distillées. 437
fraisne, ou fresne distillé: & huile de fraisne. 470. 618
framboisiers. 328
François prompts & hastifs, mais ils ne se hastent qu'en necessité. 21
fraxinelle autrement dictame bastard, rompt la pierre, &c. 198
frelons qui mangent le miel ez ruches. 314
fresne arbre, voyez fraisne.
Presage du froid. 24
le froment doit estre semé en boue & en croissant. 511
froment aime la terre forte. 10
froment comme doit estre choisi pour semer. 512
froment à faire pain comme doit estre choisi. 532
Aduertissement touchant les fromens. 533
fruicts de garde viennent en lieux chauds. 4
fruicts en quelle saison doiuent estre cueillis. 29
fruicts sans fleurir. 351
fruicts comme peuuent estre bien & longuement gardez. 363
pour auoir fruicts exquis. 346
fruicts ayans telle forme qu'on veut. 350
fruicts laxatifs, fruicts odorans, & fruicts ayans vertu de la theriaque. 328
fruict ayant le goust de plusieurs fruicts. 346
fruicts se congelans en pierres. 19
fruicts distillez. 456
frumentée, en Latin alica, ou Chrondrus, qu'est-ce proprement? 518
fumer les terres, & quel doit estre le fien. 506
fumer terres en croissant de la Lune. 29
fumer les vignes, chose damnable. 154
Il faut auoir deux fumiers, & pourquoy. 14
voyez fien.
fumeterre herbe, & ses singularitez. 204

G

Gayac distillé. 451
huile de gayac. 470
gaignage quel mot rustique des Champenois. 1
galatas. 16
garance domestique. 296
garde manger. 15
garde robbe. 234
garenne, assiette & profit d'icelle. 602 & de son peuplement. 603
garnisons fort nuisibles à la Maison Rustique. 4
garyophilata. 171
Gascons chauds, & prompts à colere. 21
gasteaux. 546
gaude, ou guesde, ou Pastel. 267
gauffres. 545
gelée, & pour garder qu'elle ne fasse tort aux grains semez. 530
gelée de coings. 406
gelinier doit estre tenu net. 66
genests. 272
genests espineux. ibid.
geneure. ibid.
gerfaut, oiseau de proye. 655
germandrée ou chamarez, herbe. 193. & 20
gibbiers des estangs. 487
ne tirer en gibbier sur les estangs car cela fait mourir le poisson. 488
girofles de toutes sortes. 224
gosier de poule pour le flux de ventre & grauelle. 74
glands pour faire venir chesnes, comme doiuent estre semez & cultiuez. 611. 612
glastum & Isatis, Pastel. 297
gommes distillées. 457
tirer huile des gommes. 471. & 472
goujons poissons comment peschez. 491
grains à semer comment choisis. 512
graine pour semer ez iardins. 148. & le temps de les semer ibid. & 149
graines pour semer, quel rang doiuent auoir. 149. & en combien de temps elles leuent. ibid. 150
graisses en quelle saison faut amasser. 28
graisse de poule. 74

graiffe d'oye pour le mal des oreilles. 77
graiffe de porc pour faire aboutir toutes apostume. 107
granges où, & comment doiuent estre faictes & situees. 57
grateron. 198
greffes pour enter. 331
choisir, cueillir, & tailler greffes, &c. 332 & comment il les faut garder. ibid. & 333
greffes ayans ietté, comment doiuent estre traitez. 389
gremil, herbe. 195
grenades à garder. 394
nature des grenades. ibid.
pour auoir grenades rouges. 351
grenades sans grains. 294
grenadiers & leur plant. 380
grenadiers où doiuent estre plantez, & quelle est leur nature. 380 côme il les faut cultiuer & enter. 293. & 294
pour garder que les grenadiers ne perdent leurs fleurs. 294
grenier à froment. 515
greniers vers quelle part doiuent auoir veuë. 5.6.13.16
greniers pour les fruits. 15
greniers pour le fourrage des bestes. 15
grenoüilles croa[s]ans plus que de coustume, signe de pluye. 22
grenoüilles distillees. 443
contre les grenoüilles. 304
gresle, & presages d'icelles. 23
groselicrs. 328
griues quels oiseaux. 667
griues fort prisees des anciens. 85
gruau fait d'auoine, & sa façon. 521. 536
griues de deux sortes. 667 leur naturel & nourriture. 79. 667
griues delaissans les vallées, presages de pluye. 22
presage de Guerre. 622
guimauues. 185
guindoliers ou iuiubiers rares en France, leur naturel. 296 382
guindoliers comment plantez, 384
guiniers. 360
Guyenne, & de sa fertilité. 11

H

Habits de laboureurs. 19
haironnerie, & le gouuernement des hairons. 614
singularité du hairon. 625
hallebrans. 78
hannebanne, mort aux oisons. 774
hannebanne, poison des pourceaux, & pource nommée féue de porc. 107
Hannetons viennent de trois ans en trois ans, & quel dommage ils portent aux arbres. 166
Hannetons qui mangent les vignes, comme peuuent estre chassez. 566
hercer les terres labourees. 513
harnois de labeur. 17
heaumes doiuent estre entez. 227
heaumiers. 360
herbes de toutes sortes, & en quelle saison doiuent estre semees. 149. 150
herbes potageres quand & comment doiuent estre arrousees, esmondees, & tonduës. 151
herbes potageres, temps de les planter & replanter. &c. 152
herbes des berceaux du parterre. 275. 276
herbes disposees en compartimens de toutes façons. 241
semer & cueillir herbes, & en quelle saison. 29
herbes transplantees. 152
herbes fines à semer és iardins. 148
herbes monstrent quel est le terroir où elles croissent. 504
herbes à fleurs, ou à bouquets. 223
herbes de bonne senteur. 228
herbe aux tigneux. 190
herbe au charpentier. 480
herbes medecinales, & comme il les faut cultiuer. 184
herbes pour la veuë. 448
Remedes contre les accidens, qui suruiennent aux herbes. 301
Herodes fit tuer les innocens le 29. iour de la Lune. 32
heron errant & voltigeant, presage de pluye. 22
hiebles. 196
hiebles distillez. 438
hobreau, oiseau de proye. 655
l'homme ne veut point estre rudoyé. 19
horge doit estre semé en poudre. 511
houblon & ses vertus. 275
huile d'oliue de trois sortes. 409
huile d'oliue comme doit estre faite & accoustrée. 409. 410 & gardée. ibid.
vertus de l'huile d'oliue. 411
huile ennemie des plantes. ibid.
huiles preparées en trois façons. 409
huiles de plusieurs sortes, & leurs vertus. 412. & suiu.
huiles de plusieurs herbes, & leurs qualitez. 417
huiles chaudes, & huiles froides. 415. 416
la maniere d'exprimer huiles des fruicts. 412 trois choses y doiuent estre considerees. 414
huiles en quel temps doiuent estre distillees. 460 & l'or-

dre qu'il y faut tenir. 461. 472. 463
huiles distillees, auec discours sur ce. 456
facultez, & durees des huiles distillees. 466
huiles rosat de deux sortes. 417
nouuelle façon d'icelle. ibid.
huile de lin. 530
huiles faites d'animaux ou parties d'iceux. 416
huile de bois de gayac. 470
huile de nauette, & ses proprietez. 174
huile virginal. 410
huile de serpent. 418
huile omphacin. 411
huile de renard comment faicte. 418
huile d'œufs. 419
huile de froment. 161
huile de foin. 7
huile de souphre. 420
huile gelée comment dissoute. 411
huiles où doiuent estre reserrez. 16
huis de derriere de la maison. 18
hyacinthe. 226
hydromel vineux. 318 & ses vertus. ibid.
hydropiper. 185
hyssope. 148. 232
hysope distillee. 438
hyuer, auec presages de sa constitution. 24

I.

IAcob né le seiziéme de la Lune, iour assez benin. 31
Iaphet né le vingt-quatriéme iour de la Lune. 32
iardins, de leur assiette, terroir & closture. & comment il les faut amender. 143
disposition des planches du iardin potager. 148 & assiette.
des concombres quand il doit estre semé. ibid.
iardin à fleurs, & aux herbes de bonne senteur, & comme il les faut dresser. 222
iardin fruictier comme il doit estre dressé. 320
des deux iardins particuliers au bout du iardin potager, & du parterre. 296
iardins quand sarclez, & arrousez. 151
iardinages, & leurs diuision. 17
Indes descouuertes par les Espagnols. 82
infusion. 433. deux choses à considerer en l'infusion. 434
infusion de sang humain, de bouc, & de pourceau. 434
infusion doit aider à augmenter la vertu des matiere. 434
Ionas le Prophete nasquit le vingtiéme de la Lune, iour presque indifferent. 31
ionchées, & la maniere de les faire. 64
iosuim. 235
iosuim propre aux berceaux de iardin. 274
Iottes. 160
iournau de terre combien contient. 493
iours critiques touchant la Lune. 30
douze iours des feries de Noël, prognostiquent de la disposition de toute l'année. 25
Isaac né le dix-huitiéme de la Lune, iour prospere. 31
iuiubiers comment plantez. 314
iumens pour saillir, & rut d'icelles, & comment elles doiuent estre traitées. 224
iumens se voyant dedans l'eau sont surprises de rage amoureuse. 140

L.

LAbeur de l'homme apriuoise tout. 9
labour auec diuerses bestes selon les pays. 509
labour de diuerses sortes selon la varieté du terroir, & des pays 501. 502
labour en trois façons auant que semer.
labour, art necessaire au pere de famille. 3
labour de la vigne, tant ieune que vieille. 560
labour des anciens, selon les regions. 1
labour des terres diuers, & variables, selon le solage, & assiette des lieux. 1
labour des bœufs n'est que par necessité. 89. mais il est tres-bon. ibid.
labour du taureau n'est bon. 104
façons de la terre labourable 504
Labour de la treille d'vn iardin pareil à celuy de la vigne. 146
labour des terres, & preceptes pour iceluy. 506
labourer pour la seconde façon, tiercer, puis semer. 511
laboureurs doiuent cognoistre les presages de pluyes, vents, &c. 21
laboureurs comme doiuent estre habillez. 19
ce que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an. 32
instrumens du Laboureur.
labyrinthe des iardins. 213
laceron & ses proprietez. 157
laict, & la maniere de bien le gouuerner, & accoustrer. 64
laict des nourrices s'augmente par fomentation auec decoction de choux. 255
pour augmenter le laict aux vaches. 480
laict d'asnesse pour les tabides.

142 & pour faire blanchir la chair du corps, exemple. ibid.
laict de chéure est maigre. 118 à quelle maladie il sert. ibid.
laict de chéure plus sain que celuy de brebis. 116
laict distillé, & sa vertu. 443
laict virginal, & ses vertus. 445
Laicterie. 14
laictuës de toutes especes, leur cultiuement naturel, & singularitez. 155
laictuës quand doiuent estre semees. 148
laictuë semée, leuée le quatriéme iour d'apres. 149
laictuës font dormir. 157
laictuës confites. 166
laine de mouton ou de brebis contre douleurs, & tumeurs. 116
Lamech né le cinquiéme de la Lune, iour malencontreux. 30
lamproyes, poissons venimeux en la mer. 488
landes comment peuuent estre mises en valeur. 103
langage inutile rend l'homme contemptible. 21
langue de serpent. 197
langue de chien. ibid.
langue de cerf, autrement scolopendre. 391
Languedoc merueilleusement fertile. 11
laniers, oiseaux de proye. 656
Lard distillé. 433
lards en quels lieux doiuent estre gardez. 16
lauande. 139
lauande distillee. 449
laurier, son naturel, & vertus. 377
lauriers en quels lieux se delectent. 383 & leurs facultez. ib.
laurier garde la maison de la foudre. 383
legumes quand, comment & où doiuent estre semez. 520
legumes cueillis en decours. 28
aduertissement touchant les legumes. 530
lentilles en quelle saison semees. 525
pour auoir de fort belles lentilles. 531
leuain en Latin, fermentum, cóme il le faut accoustrer. 536
lexiue de cendre de choux bonne à lauer la teste. 135
Lierre terrestre.
lieges quel terroir demãdét. 622
lierre fait escouler le vin du vaisseau, & demeurer l'eau. 274
liéures, & signes du bon liéure, & de son giste. 641 marque du masle & de la femelle. ibid.
chasse du liéure plus plaisante que toute autre. 642 & cóme il y faut dresser les chiens. ibid.
ruses du liéure. 642
saison de prendre le liéure. 643
profit de la prinse d'vn liéure. 376
chair de liéure melancholique, & mauuaise à l'estomach. 377
chair du liéure à quelles medecines sert. 377
fecondité admirable des liéures. 643
tant plus on chasse en vn pays, & plus on y trouue de liéures. ib. & pourquoy. curée du liéure. 643
les liéures viuent sept ans. ibid.
lilium conuallium herbe. 226
limoniers. 286
limaçons, & pour les faire mourir. 303
Limaçons, qui gastent les arbres. 395
limaçons distillez. 443
limons quel terroir demandent. 363
Limousins, soigneux, espargnans faisant plustost leur profit que celuy d'autruy. 21
lin, & sa culture. 539
lins quand semez. 33
lins en quel quartier de la Lune doiuent estre arrachez. 28
Linotes, & leurs maladies. 664 & nourriture. ibid.
liqueurs comment distillées. 440 & que c'est que la liqueur en ce lieu. ibid.
loches, & comment il les faut pescher. 491
le logis ne doit chercher les terres, ny les terres le logis. 18
Lotus arbor. ibid.
loups ne feront rien aux brebis, si celle qui va deuant a vn œil pendu à son col. 295
loups hurlans pres des maisons, signe de pluye. 22
loups enragez. 628
morsure du loup combien dangereuse & infecte. 126
la Lune cõment croist et decroist. 28. & de ses influences. ibid.
chasque quadrat de la Lune, quelle vertu a sur les bestes, plantes, fruicts, &c. 29
la Lune quand & comment donne signes de pluye. 21
la Lune presignifiant la neige en hyuer. 23
des iours critiques de la lune. 29
lupins & leur culture. 523. & à quoy ils seruent. ibid.
lupins quand doiuent estre semez auant qu'ils fleurissent faut mettre les bœufs dedans. 531
lupins engraissent la terre. 64
lys de diuerses couleurs. 227
ses vertus. ibid.

M

Maine pays riche & fertile. 11
maison du fermier. 14
maison Rustique, qu'est-ce, & ce qu'elle comprend. 1
maison Rustique où doit estre située. 3
du pourpris de la maison Rustique. 12
enerée de la maison du pere de famille. 15
maison somptueuse fait enuie aux plus grands. 13
faut achepter paix & maison faite. 11
maistre doit cognoistre le naturel de ses seruiteurs. 3
maistres doiuent estre plus souuent à leurs familles qu'à la ville. 13
quel est le propre office d'vn bon maistre de famille. 13
Manceaux fins, subtils, & soigneux de leur profit. 21
mandragore. 240
marchez ne doiuent estre passez apres boire. 19
mares aupres de la maison. 14
mares necessaires és lieux secs & arides. 5
mares à poisson. 84
marests nuisibles à la Maison Rustique. 3
marguerites herbes, & fleurs. 224
mariolaine. 237
marnes en quelles terres necessaires. 5
maronte herbe. 504
marquottes de vigne à planter. 556
mars, c'est à dire menus bleds semez en Mars, &c. 520
marsepains, quelle patisserie. 546
Mathusalem nasquit le sixiéme de la Lune, iour heureux. 31
matricaire. 143
maulues. 184. & 185
mecoacam herbe, & discours de sa racine merueilleuse. 217 auec raison de son nom & ses vertus. ibid. sa figure. 220 & ses marques. ibid.
mede ou Megdelin quel breuuage des Polognois, & Anglois. 318
medecine naturelle doit estre cogneuë à la fermiere. 36
melilot. 240
melisse. ibid.
melisse augmente le laict aux vaches. 480
melisse distillee. 438
melons. 180 leur cueillette, & bonté. 181. singularitez pour iceux. ibid.
mentastre. 231
menthe, pourquoy anciennement deffenduë aux Capitaines de guerre. 230
menuës pensees. 228. & leur vertu. ibid.
mercuire. 196
mericotons. 358
merisiers. 360
merles, oiseaux notables, non suiets à aucunes infirmitez. 670
merles, & leur nourriture. ibid
mesanges, & leur nourriture, & naturel. 668
mesgue du laict. 65
mesnager nul si bon que soy mesme. 12
mesures accoustumees pour arpenter les terres. 492
mesureurs de terres de quelles choses doiuent estre garnis. 425. & comme ils doiuent executer leur œuure. 497
mettayer quel sçauoir doit auoir. 193. il doit estre veritable en sa parole, ne point iurer. ibid.
aux mettayers ne se faut du tout attendre, ny se fier. 13
meteil, en Latin metellum, 517
meures aduancees & tardiues. 348. meures comme long temps gardees. 395
meures blanches, ne sont iamais rouges ny noires. 349
meuriers, & leur graine ne doit estre semee. 187
meures de deux especes, & quel terroir ils aiment, & leurs proprietez. 369 & les enter. ibid.
Meuriers comment plantez. 191
fueilles de Meurier à cueillir pour les vers. 277
Meurte. 162 & son naturel. ibid.
Miel de toutes sortes. 185. & ses vertus. ibid.
faire le Miel. 185 marques du bon miel. ibid.
miel à recueillir. 317
faire diuerses compositions de Miel. 185. 186
Miel distillé. 258. 255
Mil comme doit estre semé, & accoustré. 304
Milles heureusement croist en terre sablonneuse. 6
Milium Solis herba. 195
mille fueille. 196
Il faut apprendre les mœurs antiques, & faire comme de present, prouerbe. 1
moineaux masles & femelles. 86
mois de l'annee & prognostication de la disposition d'iceux. 25
moissonner. 514
cornes de moutons produisent des asperges. 172
morelle furieuse. 214

mors de diable, herbe ainsi nommée, & pourquoy. 193
mortier de sagesse. 444
moudre le grain. 533
moëlle de bœuf pour les tumeurs. 104
mouron. 204
mousches à miel, vtilité d'icelles, & comme il les faut gouuerner. 305 quelles doiuent estre. 306 comme elles doiuent estre traitees. 310
les mœurs des mousches à miel. 309 leur chasteté, sobrieté, & netteté. 310. leurs rois & guerre entr'elles. 311. il faut tuer leurs rois, qui sont causes des seditions, & quelles sont les marques d'iceux. ibid.
mousches à miel cruelles. 314
iettons des Mousches à miel, & combats d'iceux. 314
à quelles maladies suiettes, & remedes pour icelles. 313
elles s'engendrent d'vn corps pourry. 307
elles allant loin de leurs ruches signe de pluye. 22
chasser les mousches de dessus les cheuaux. 131
moucherons, & pour les faire mourir. 303
moust qu'est-ce. 580
moust mal sain. 581
Moustarde, et comme il la faut faire. 268
moustarde de plusieurs pays. ib.
Moyse diuisa la mer le 26. iour de la Lune. 31
muletiers, mulets, mules, leur naturel, nourriture, & maladies. 142. & la diuersité de leur generation. 143
Mulets frottans leurs oreilles plus que de coustume, signe de pluye. 22
Mulets d'Auuergne pour labourer. 89
mulets d'Auuergne surmontent toutes autres bestes. 510
bon mulet mauuaise beste. 510
museraignes qui gastent la vigne. 566
museraigne ayant mordu vn bœuf. 222
museraigne ayant mordu vn cheual. 139
musique inuentee par les bergers. 109
myrthe distillé. 450
huile de myrthe. 473
myrthil. 278

N

Nabuchodonosor nasquit le neufiéme de la Lune, iour indifferent. 30
Nafe distillee. 440
Narcissus. 226
& pourquoy ainsi nommé. ibid.
nature n'est iamais oysefue. 504
naueaux & nauets, & leur vertu. 148. 174
naueaux semez leuent à trois iours de là. 151
necessité engendre l'artifice, & excite le soin. 5
nesfles comme peuuent estre long temps gardees. 395
nesfles douces. 351
nesfles espicees. 348
nesfliers où viennent le mieux, & quelle est leur faculté. 368
neiges & presages d'icelle. 23
nenuphar. 226
nicotiane herbe, auec vn beau discours sur ses vertus admirables. 207
nicotiane herbe fatidique. 213
quintessence de la nicotiane, & deux onguents singuliers faits d'icelle. 215
nicotiane distillee. 438
nielles. 238
Noé premier inuenteur de faire et boire du vin. 396
Noé nasquit le dixiéme de la Lune, iour prospere. 30
noyers et noix cõbien vtiles. 171
noyers en quel temps doiuent estre plantez & transplantez. 217
& comment. ibid. ils doiuent estre seuls, & pourquoy. 372
noyers entez. ibid.
noyers batus, plus fertiles. ibid.
noyers naturellement hayssent les chesnes. ibid.
noyers sans fueilles & sans fruict iusqu'à la S. Iean. 330
noyers donnent presage de fertilité. 371
noisilles quelle terre demandent. 224
noix comment plantees. 323
pour faire produire noix ayans la coque tendre. 372
noix sans coque. 348. & pour auoir grosse noix. ibid.
noix comment gardees vertes, 394
noix pour bien tost faire cuire chappons. 374
noix confites. 407
noix de difficile digestion, fait douleur de teste, & courte haleine. 374
noix distillees. 438
Normands veulent estre menez tout en paix. 21
noyaux de cerises distillez. 438
numulaire, herbe. 203

O

Oeufs à couuer, & comme il s'y faut gouuerner. 70
& pour en auoir masles & femelles. ibid.
les esclorre sans chaleur de poule. 72
Oeufs de cannes couuez de la poule valent mieux que leur

mere. 77
Eeufs de perdrix apportent fecondité aux femmes. 94
cuire œufs sans feu. 74
œufs escrits par dedans. ibid.
Pour amollir et attendrir œufs. 74
& pour les consumer. ibid.
quels œufs sont les meilleurs. 71
œufs esleuez en l'air. 74
blancs d'œufs distillez. 451
blancs d'œufs pour arrester le sang coulant par le nez. 75
œufs durs pour guerir le flux de ventre. 74
iaune & blanc d'œuf pour les brusleures. ibid.
blancs d'œufs pour la toux. 75
coques d'œufs pour le crachement de sang. 75
blanc d'œuf pour rejoindre le verre cassé. 75
œuf pour empescher vn vestement de brusler. 75
Oyes de grand profit, & grand dommage, & comme il les faut traicter & nourrir. 75
qu'elles sont les meilleures, ib.
oyes gourmandes. 76
oyes meurent ayant mangé de la bannebanne, ou de la ciguë. 77
oyes où doiuent loger. 19
oyes crians & volans plus que de coustume, presage de pluye. 22
maladies des oyes. 77
oyes sauuages. 75
memoire d'oye. 75
oysons pour engraisser. ibid.
oysons mangez de difficile digestion. 77
oignons. 166 pour les garder de pourrir. 268 leurs vertus. ibid.
oignons semez en decours. 29
l'œil du maistre engraisse le cheual, prouerbe. 12
œillets de plusieurs sortes. 25
oiseaux de cage, & leurs infirmitez, & remedes pour iceux. 664. la maniere de les prendre & chasser, & comme il les faut faire chanter. ibid.
& pour les empescher qu'ils n'ayent des poux. ibid.
oiseaux de proye, & de fauconnerie, & leur nourriture. 651
& leurs maladies & remedes. ibid. & 382
oiseaux de rapine. 383
chasse des oiseaux chantans harmonieusement. 657
purger les oiseaux qui mangent cheneuy. 660
oiseaux de double vie. 78
maladies propres à chasque especes des oiseaux. 670
pour sçauoir combien viuent les oiseaux chacun en son espece, chap. 70. liu. 7.
oiseaux se baignans, signe de pluye. 22
oliuiers & oliues. 284
merueilleuses choses de l'oliuier. ibid.
oliues comment long temps gardees. 395. cueillettes des oliues & de leur vtilité. 285
oliues confites. 409
oliuiers en quel terroir se delectent le plus. 575 & leur naturel. ibid.
planter & enter. ibid.
les chastrer. 376
oliuiers entez sur vigne. 375
oliuiers en quelle saison plantez. 33. & entez. ibid.
oliuiers steriles, faire deuenir feconds. 376
oliuiers doiuent estre gardez des tourterelles & estourneaux. 376
oliuiers n'empeschent la vigne. 516
oliuiers moussus. 376
Olyra, espece de froment. 518
deux Onguents excellens de la Nicotiane. 215
orangers quel terroir demandent. 363
orangers comment il faut planter, semer, & enter. 268. 270
oranges confites. 407
oranges distillees. 450
oranges comment peuuent estre gardees. 395
orge, quand, & en quel terroir doit estre semé. 520
orge mondé comme doit estre accoustré. 521
origan ou mariolaine bastarde. 231
ormaye & ormeaux. 284
Ormes de trois sortes. 618
ormes ou doiuent estre semez. 325
orpin. 197
ortie picquante & morte. 199
l'ortie fait cuire la chair. ibid.
oseraye. 483
oublies. 545
ozeilles & ses proprietez. 160

P

Paille fraische & son vtilité. 105
pain, sa façon, & les differences du bled, dont il doit estre fait. 537. differences du pain, 541
pain de diuerses sortes selon la diuersité du bled, et des pays. 538
pain molet ou pain de bouche. 542
pain d'espice. 540
quantité de pain à manger par iour à vn homme. 543
signes de bon pain. 541
pain vieil mauuais au corps. 543
pain benit, mauuais à l'estomach 542. diuersité de l'vsage du pain. 543
pain rosty apres le repas. ibid.

pain laué profitable à la santé. ibid.
pain biscuit. 142
pain distillé. 452
pain à chanter. 545
pain de pourceau. 200
Palma Christi. 205
palmes comment plantees. 324
palmiers masles & femelles, & leur nature. 28
palmiers quel terroir ils aiment. 377
paneterie quelle doit estre, chapitre de ce. 540
panaix. 148 panax. 4?0
pauis repletio pessima. 40
paons orgueilleux, luxurieux, ialoux, & comment il les faut nourrir. 80
paons ou doiuent iucher. 16
chair de paon meilleure que celle de poule d'Inde. 83
le papier endure tout. 19
papillons mangeans les mousches à miel. 314
parietaire. 199
parole simple & veritable, fait estimer l'homme. 21
parterre à fleur. 122
pas d'asne. 192
mousse de pas d'asne. ibid.
passerage. 186
passes solitaires & leur naturel. 663
passes de Canarie comme peuuent estre conneuës d'entre les autres, & leurs maladies. 661
passereaux crians du matin, signe de pluye. 28
Passeuelours. 224
Passum quel vin. 587
paste à faire pain & comme il la faut manier et accoustrer. 538
pastel. 298. maniere de le faire. ibid.
pastel quand il doit estre semé. 34
pastenades. 177
pastis ou pré de pasture. 17
pastisseries de toutes sortes, chapitre de ce. 545
pavot & sa proprieté. 177 & ses especes. ibid.
pepiniere du iardin fruictier. 320
perche d'arpentage. 491
perches, poissons, & comme il les faut prendre. 406
perdrix. 84
pere de famille doit plus auoir à vendre qu'à acheter. 13
l'office du Pere de famille. 18
peré. 336. & comment il doit estre fait. 403
persigues comment plantez. 324.
amollir perles. 293
Perron. 16
persil & ses vertus. 169. d'où il s'appelle ainsi. ibid.
Persicaria, culrage. 185
peruenche. 194
pescherie, & quelle sorte de pescherie deffenduë. 487
pescher, & temps pour pescher. 489
pescher estangs en quelle saison. 28
peschers comment plantez, & cù. 323
peschers entez. 350
auant pescher. 216
pesches, comment long temps gardees. 395
pesches rouges. 350
pesches espicées. 348
pesches sans noyau. 350.
pesches escrites. 310
pesches distillees. 451
pour auoir fruict demy pesche, & demy noix. 349
pesches pommes. 352
presage de pestilence. 622
petum femelle vient de la graine du masle 216 & ses vertus. ibid.
petum & ses merueilleuses vertus. 204
petum appaise la faim & la soif par sa fumee. 213. Voyez Nicotiane.
peupliers en quelle saison se doiuent planter. 616
peupliers entez sur meuriers, produisent des meures blanches. 149
Pharaon nasquit le dixneufi me de la Lune, iour dangereux. 31
Phaseos. 523
separer le phlegme en la distillation artificielle. 439
Picards veulent estre menez tout chaudement. 21
Pieds de corbin. 200
Pieds de mouton comment doiuent estre accoustrez pour manger. 116
Pierres en quels lieux naissent ordinairement. 93. 56
Pierre au gisier du chappon, laquelle rend les hommes hardis au combat du lict. 74
pies masles & femelles couuent. 86
Pies distillees. 443
pigeons de colombier, & comme il les faut nourrir, 87. & quels sont les meilleurs. 89. ils font des petits trois fois l'an. ibid.
pigeons retournās tard à leur colombier presage de pluye. 22
pimprenelle & ses vertus. 160
pimprenelle distillee. 447
pinçon oyseau tres beau et amoureux, & nourrisure d'iceluy. 662

tous les pinçons n'ont pas vne mesme voix. ibid.
pins, & pigeons, & leurs proprietez. 181
pins demandent terre sablouneuse, & legere. 379. leurs noyaux. ibid.
piperitis, herbe. 186
pistaches apportées par Monsieur du Bellay, Euesque du Mās. 286
pistaches quelle terre demandent. 314
pioine. 194
Plaideurs ne sont bons à estre fermiers. 18
plaisir des Princes en Esté és lieux aquatiques. 5
plane, ou platane, arbre. 295
plantain. 199
plantain de trois sortes, & leur temperament. 504
plantain signe de trouuer eau sous terre. 6
planter arbres pour auoir fruits exquis. 346
planter arbres & en quelle saison. 18. 312
planter arbres sans racines. 386
planter & replanter les herbes 152. & les tondre. ibid.
planter & comment il les faut labourer, soit de bois de haute fustaye, ou d'autre. 608
plātes par scions & reiettōs. 316
plantes à noyau. 323
pluye prenostiquee par les asnes. 142. signes de pluyes. 22
plume d'oye morte n'est si bonne que celle de la vine. 77
poiree. 162. & ses particularitez. ibid.
poires comment long temps gardees. 365
poires auancees, & poires tardiues. 551
pour auoir poires sā pierres. 251
poires de rosette ou de muscade, 349
poires d'angoisse. ibid.
poiriers, arbres les plus pernicieux apres le pommier. 367
& quel terroir ils aiment. ib.
poiriers entez sur groseliers. 205
pois de merueilles. 276. 161
pois engraissent les terroirs maigres. 525
pour faire que les pois soient de bonne cuison. 531
poissons meurent du son des arquebuses, qui tirent au gibier. 487
nourriture des poissons d'estāgs, mares & fosses. 487
pour assembler poissons en vn lieu. 490. & prendre toute sorte de poissons. ibid.
poissons malades recreez par le persil. 170
Poicteuins cauteleux. 22
Polenta qu'est-ce, & comment on la faisoit anciennement. 536
poligonum. 198
pomileones quels oiseaux de fauconnerie. 654
pommes comme long temps gardees. 524
pommes dorees. 241. 142
pour auoir pommes rouges. 351
pommes de court pendu. 367
pommes d'Adam. 363
pommes d'amour. 240
pommes de blondurel. 351
pommes de deux saueurs. 353
pommes sauuages distillees. 440
pommes de merueilles. 276 premieremēt apportees par monsieur du Bellay Euesque du Mans. ibid.
pommé. 397 comment il le faut faire, & ses vertus. ibid.
pommiers sont les arbres plus requis, & plus precieux de tous. 365 & en quel terroir ils viennent mieux. ibid.
pommiers comment entez. 346
pompons. 181 leur bonté & cueillette. 182 singularitez. ibid.
pompons laxatifs. 183
pompons odorans. ibid.
poncīles, ou limones. 286
popelins. 546
porcheries où doiuent estre posees. 16
porreaux tant grands que menus, leurs vertus & facultez. 164
porreaux en quelle saison doiuent estre semez. 149
portail de derriere la maison. 17
potirons mangez, remede contre leur malice. 61
poulailler où, & comment doit estre situé. 17. 67
poulains comment dressez & façonnez. 126 signes d'vn bon poulain. 128
poulains comme doiuent estre soignez. 125. & leur donner le feu, & leur fendre les nazeaux, & les chastrer. ibid, & moyens de s'en seruir. 125
poules comme doiuent estre gouuernees & nourries. 66
signe d'vne bonne poule. ibid.
mettre couuer poules à la nouuelle Lune. 28
pour oster l'enuie aux Poules de couuer. 68
rendre poules fecondes. 59
catarre & flux de ventre des poules. ibid.
pepie des Poules. 69
poules vieilles, & leurs maladies. 98 & medecine pour ce. ibid.
poule pour tirer le venin. 74
poule chantant comme le coq. poule trop crasse, poule enragee,

&c. 68
poules comme peuuent incontinent estre engraissees. 549
poules d'Inde, coffres à auoine. 8
poules d'Indes, où doiuent loger. 16
nourriture des poules d'Inde. 63
leurs maladies. ibid.
poules d'eau. 78
poules de Numidie, appellees faisans, & comment il les faut nourrir. 80
poulets comme doiuent estre nourris & soignez. 71
pouliot. 235
poux qui endommagent la vigne & comme il les faut faire mourir. 566
poux & vermine des poulets. 68
poux des veaux. 63.58
poux des mousches à miel. 313. 183
pourceaux impatiens de faim. 106
pourceaux plus gourmands que toutes autres bestes : comme il les faut nourrir, & leur naturel. 105 signe d'vn bon pourceau. 106
pourceaux ladres, & leur guerison. 107 les brusler plustost que les peler. ibid.
pourceaux suiets à la peste, & à plusieurs autres maladie. 107 & guerison d'icelles. ibid.
pour engraisser les pourceaux. 280. en quel quartier de la Lune il faut tuer les pourceaux. 108 & comme il les faut saler. ibid.
pourceaux ioüans & courans çà & là, signe de pluye. 21
pourceaux honorez des Egyptiens, pour leur auoir monstré le labeur de la terre. 107
Pourpris, & ses vertus. 165.98
pourpris du iardin fruictier. 320
poussins dediuerses couleurs. 73
precoria, abricotier. 559
presage des pluyes, &c. doiuent estre cogneus des fermiers. 22
presages de toutes les choses que doit prognostiquer le pere de famille, &c. 22
pressiers. 358
pressoir & foulerie. 16
pressure d'aigneau contre tous venins. 116
prez & prairies, & combien de sortes de prez, & la maniere de les faire, &c. 478 & suiu.
quelles herbes il faut semer és prez. 480
bercer & arrouser les prez. 480
les faucher & amasser le foin. 481
prez en quel quartier de la Lune doiuent estre fauschez. 29
preau du iardin fruictier. 320
prez comment, & par qui se doiuent gouuerner. 18
prognostication des tempestes doiuent estre cogneuës aux laboureurs. 21
Prouence combien fertile. 11
Prouenceaux hauts, ne voulans estre repris. ibid.
Prouigner de quatre sortes. 274 & le temps de prouigner. ibid.
Prunes laxatiues et dormitiues. 380
Pour auoir prunes en tout tẽps. 348
Prunes de brignoles. 380
Prunes dattes. 277
Pruniers comment plantez. 324
Pruniers en quels lieux se delectent. 379
Pruniers quel interuale doiuent auoir entr'eux. 185
Pruniers quand deuiennent indispos & langoureux. 380
Puces des chiens, & comme il les faut faire mourir. 121
Puces mordans plus que de coustume, signe de pluye. 21
Punaises, & medecine merueilleuse pour les faire mourir. 185
Puits fort recommandez & necessaires, & iugement d'y trouuer eau. 4
Puits de bonne eau, quels sont. 7
Puits aux iardins. 17
Puits à rouë. 5
Puits Aranques en Prouence, & Languedoc. 3
Puits qui iamais ne tarissent. 6
Pyment en Latin botris. 233
Pyrenees abondans en toutes sortes de marbres. 2

Q

Queuë de cheual, herbe. 199
Quince fueille. 193
Quintes essences, comment peuuent estre extraites. 437.456
Quoquerelles. 276

R

Racine des herbes potageres. 152
Rage de chien. 140
Raiforts contraires au vin, & leurs autres vertus. 176
comme il faut cognoistre si les raisins sont meurs. 566
raisins naissans dans les arbres. 353
raisins seichans dans la vigne, & la maniere d'y remedier. 566 & qui se pourrissent. ibid.
raisins sans pepins. 564
faire que les raisins se gardent long temps. 565
raisins au printemps. 564

raison en tout doit estre preferee. 14
ranunculus. 200
rapporteurs ne sont à ouyr. 35
contre les rats champestres. 303
chasser aux rats d'eau. 488
pour faire mourir subitement rats & souris. 454. 25
raues nourriture des Limosins, & Sauoisiens. 174 comme il les faut cultiuer, & quelles sont leurs facultez. ibid. 148. 530
Regina prati, bonne contre la peste. 36
renards de deux sortes. 644. & la maniere de prendre les renards. 647 & où ils sõt leurs terriers. ibid. leurs fosses & cauernes. ibid.
la maniere de prendre les renards sans chaser. 647
vrine de renard puante. 647
profit de la chair de renard. 645
omnis Repletio mala, panis autem pessima. 540
repos rend l'homme paresseux. 141
reprinse, herbe. 497
responces. 480
restaurans de plusieurs façons. 444
restaurans distillez. 444
restaurans diuin. 445
retraits puans plus que de coustume, presage de pluye. 21
rhubarbe distillé. 449
rhuë herbe & ses admirables vertus. 229 malediction luy profitent. ibid.
rieble 198
ris en quel lieu croist. 10 sa description & culture. 528
riuieres mauuaises voisines de logis. 4
riuieres suiettes à desborder, fort dommageables. 4
roitelet, Roy des oiseaux, & son histoire. 661
roquette & sa vertu. 170
roses de plusieurs sortes, & leur temperament. 171
roses de Prouins. 153
roses en conserue. 167
roses se distillent en trois façons. 438
roses distillees per descensum. 454
eau rose composee. 447
Rosiers. 272
rosmarin. 234
rosmarin propre à bastir berceaux de iardin. 274
rosmarin en conserue. 167
rosmarin distillé. 440
rossignols comme doiuent estre traitez & nourris. 658 & comme l'on cognoist les masles d'auec les femelles. 660
rossignol melancholique comme peut estre guery. 662
rotisseurs & leur grande finesse & tromperie. 116
roüille des arbres. 391
rubarbe, voyez rimbarbe. ibid.
rubis maieur. 296

S

Sablons quels fruits portẽt, & comment il les faut cultiuer. 10
Sacres oyseaux de fauconnerie. 355
saffran. 173 comment il le faut cultiuer. ibid.
Saint foin, & sa culture. 527
saffran venin pour le cœur. 300
Samuel nasquit le septieme de la Lune, iour benin. 30
sanemonde herbe poyuree. 171
sang humain, & sang de bouc distillee. 443. & sang de renard, & sa vertu. ibid.
sang de bouc contre le calcul. 191
flux de sang de toutes sortes, voyez flux de sang. 159
sangliers masles et femelles comment different. 638
sangliers meurtriers des chiens. 638
chasse du sanglier dangereuse. 637
le sanglier ne donne point le change. 639
comme il faut tuer le sanglier. 639 & quel profit apporte sa prinse. ibid.
en quel temps il faut chasser le sanglier, & marques du bon sanglier. 637
difference entre les sangliers & pourceaux priuez. 638
morsures du sanglier dangereuses. 637
sangliers aagez de quatre ans, ne font plus qu'amaigrir. 637
Sangsuë auallée par vn bœuf. 95
Sangsuë engloutie par vne brebis. 115
sanicle et sa grande vertu, 192
sapa, vin cuit. 580
Sarcelles. 78
Sarcler les terres à semer. 553
Sarcler les iardins. 151
Sarriette. 232
Sarriette semee, ne leue que le trentieme iour apres. 151
Sauge. 148. 232
Sauge contre le tremblement de membres. 54
eau de Sauge composee. 446
Saul nasquit le vingt & vniéme de la Lune, iour assez heureux. 31
Saules distillez. 469
Saulsayes. 484
Saumons poissons fort delicats 487. & comme on les peut prendre. 492

Sauinier. 73
Sautereaux qui sont mal aux herbes, et pour les faire mourir. 303
Sauuageaux doiuent estre träsplantez. 325
comme il les faut cultiuer. ibid.
Sauuageaux pour enter, et comme il les faut preparer. 335
Saxifrage. 189
Saxifrage distillee. 446
Scabieuse, herbe. 190
Scilla, oignon marin distillé. 454
Scions à planter, & la maniere de les faire. 328
Scions à prouigner. 330
Scolopendre. 113
Scorpion grand & petit. 480
Scorpion deuoré par vn cheual. 139
Scorpion ayant mordu vn bœuf. 102
Scrophulaire. 203
Seau de Salomon. 598
Scourgeon quelle espece de blé. & sa culture. 517
Seguë, poison aux pourceaux. 107
Seiches poissons, & la maniere de les prendre. 409
Seigle & sa culture. 516
Sel deuenant humide, signe de pluye. 22
Semer bleds sur la fin de la Lune 29
Semer le froment en boüe, & en croissant. 511
Semences que l'on veut semer és iardins quelles doiuent estre, en combien de temps elles leuent. ibid. 153
Froment à semer comment doit estre choisi. 418
Semences distillees. 456
mole quelle espece de blé, ou plustost de farine. 518
Senegré en Latin fœnum Græcum. 526
Seneçon 204. Seneué. 177. 526
Septentrion nuisible à la Maison Rustique. 3
Serpentaire grande & petite. 198
serpentaire distillee. 451
contre les serpens. 304
serpolet. 235
seruiteurs des laboureurs comme doiuent estre traictez. 20
sesame, huiles & gasteaux de sesame. 522
seues des arbres entez se doiuent rencontrer. 320
sigilo quelle espece de froment. 518
siliques. 280
Sodome & Gomorrhe abysmez le dixseptiéme de la Lune, iour malencontre. 31
Soleil & Lune, deux grands admirables flambeaux de l'vniuers. 27
le Soleil comment denote le beau temps. 23
Soleil de Midy mal sain. 3
le Soleil quand & comme donne signe de pluye, ou tempeste. 20
le Soleil signifiant la neige en Hyuer. 23
Son de farine, &c. 534
pain de son. 542
son distillé. 452
sonchus, laceron. 156
songes ioyeux en la nouuelle Lune. 29
soucy & ses facultez. 261
soucy en conserue. 267
soucy distillé. 268
souris comme chassees d'vne maison. 143
ciment pour chasser les souris. 241
pour faire mourir les souris subitement. 454. 304
souris nichans sur le dos des pourceaux gras. 106
spina alba. 100
sureau. 273
sureau distillé. 440

T

TAbaco herbe. 207
tamarise. 278
targon comment se fait. 370
Tartres. 596
pour chasser les taupes. 188
pour les faire mourir. 304
taureaux, & signes d'vn bon taureau. 61
vn taureau à soixante vaches 104
taureaux liez à vn figuier s'adoucissent. 282
Telephium. 197
signes de Tempeste, & Tonnerres. 23
temps & presages des entrees des quatre temps de l'annee. 23
tenaisie. 248
terebinthe. 196
huile de terebinthe. 470
terebinthe distillee. 442
La terre pourquoy appellee mere. 9
la terre de nature seiche & froide 9. toutesfois elle a qualitez contraires selon ses assiettes particulieres. ibid.
preuue de ce. 9
terres diuerses, & de leurs diuerses cultures, & rapport. 9
toute noirastre & iaunastre fort bonne & fertile. 11
terre argilleuse de nulle valeur. ibid.
bien cognoistre la terre, est le principal du mesnage. 11 &

comment il la faut cognoistre. ibid.
terres labourables, de leur arpentage, & de quelle forme doiuent estre. ibid. gens & instrumens necessaires pour les mesurer, 493
façons de la terre labourable. 504
terres labourables quelles estenduës doiuent auoir; & combien de façons elles demandent. 503
terres labourables de la France, quelles sont. 502
terres fortes quelles choses produisent. 10
terres fortes ne doiuent estre souuent marnees ny amendees. 4
terres à froment comment doiuent estre labourees. 505
terres s'amaigrissent par longue iachere. 147
pour rendre la terre feconde. 530
terre cheuauchée est à demy mangee. 13
terres nouales comment affranchies. 8.10
terres pierreuses comment nettoyées. 10
exherber la terre auant que de semer. 509
terre loin de son seigneur, n'apporte que flacons & bouteilles. 13
terre ameine guerre. 3
terroir de croye, & d'ardoise est maigre, & comment il la faut amender. 11
tessons de deux sortes, & leurs cauernes. 644
tessons plus difficiles à prendre que les renards: & quel est leur naturel. 648
chair de tessons à quoy sert. 644
douleur de teste. 211
thymbre. 231
thym propre pour les mouſches à miel. ibid.
tiercelet quel oyseau de Fauconnerie. 654
tillets, & autres semblables bois. 622
toise quelle mesure, & combien contient. 492
presages de tonnerres. 23
tormentille, & pourquoy ainsi appellée. 194
tortuës, & les amorces pour les prendre. 490
Touraine, iardin de France. 9 & 393
Tourangeaux amateurs de leur profit. 21
tourds, ou griues. 83
tourterelles, leur nourriture & maladies. 83
sang de tourterelle souuerain pour les coups & vlceres des yeux. 83
aussi est son fien. ibid.
toute bonne. 336
tragos cerealis, quel bled. 520
la treffle se fermant, signe de pluye. 23
treilles du iardin potager. 146
trippe madame. 160
Troëne. 274
truittes poissons, & comme il les faut pescher. 491
truye portant dix-huict cochons. 109
truyes mangeans leurs petits, 106
truyes où doiuent loger. 16
tuyaux à conduire eau de fontaine. 7

V

Vaches & veaux comme doiuent estre nourris, & traictez. 691
vaches regardans vers le Ciel, & inspirans l'air, signe de pluye. 22
vaisseaux à distiller. 425
Valentiniennes, val des cygnes, 78
valeriane, et ses vertus. 188
veaux, et chastrer les veaux, &c. 63
vendanger, et la maniere de faire vendanges, & outils pour ce faire. 566
vendanges au decroist de la Lune. 29
vendangeurs, et leur deuoir & office. 569
venerie, voyez chasse. ibid.
vent aigu & froid, signe de pluye. 22
vent de Bize bon à garder le blé au grenier. 16
vent de Bize dangereux à la Maison Rustique. 3
vent du Nord contraire aux arbres. 287
presage des vents. 23
vent aduenir signifié par les cannes. 78
vents meridionaux fort incommodes au Languedoc, Gascogne & Prouence. 11
vers filans la soye, & leurs vtilitez, & comme il les faut gouuerner. 474
vers sortans de terre signe de pluye. 23 ver d'entre l'ergot du pied de mouton, cõbien dangereux si on le mange, 116
verge d'or, herbe. 189
verger du iardin fruictier, & ses differences. 320

verjus,

Verjus, & la maniere de le faire. 578
Verjus de pommes. 366
Verjus confit. 408
Veronique appellée l'herbe aux ladres, & pourquoy. 194
Verrats. 16
Veruaine ou verbeine masle & femelle, & son naturel & vertu 186 bonne pour la veuë. 421
Veruaine, marque de trouuer bonne eau en faisāt vn puits. 6
Vesse en quel terre croit le mieux. 10. & sa culture. 526
Vessie pour distiller eau de vie. 436
Vignes de plusieurs especes selon leur couleur, & autres qualitez. 558
la Vigne en quel terroir doit estre plantée, deux choses à considerer pour la planter. 550
Vignes doiuent estre plantées à l'aspect du Midy. 6
Vignes en quelle saison doiuent estre transplantees. 33
complant de la Vigne, comme doit estre choisi. 554
complant de Vigne, où, quand & comment doit estre planté. 557
plante de Vigne noire. 558
quatre especes d'icelle. ibid.
du labeur de la vigne, tant ieune que vieille. 560
& ses autres façons. 562
plante de vigne blanche. 559
& ses especes. ibid.
la vigne doit estre plantée de diuerses plantes. 357
faire bien tost prendre racine à la vigne nouuellement plantee. 357
la façon de planter la vigne est diuerse, selon la diuersité des pays, & terroirs. 556
faire bien tost bourgeonner la vigne. 564
vigne qui a trop de sarment, comme doit estre traictee. 365
vignes quand doiuent estre taillees. 32
vignes sur les arbres, & vignes en forme de treilles. 553
vignes bien cultiuées, sont de grand rapport & profit. 550
vignes des Parisiens negligemment cultiuees. 551
vigne sterile comment renduë fertile. 565
aucunes singularitez touchant la vigne. 564
enter la vigne, & la maniere d'y proceder. 563
vignes entees de grand reuenu. 345
quel fien est bon, ou mauuais à la vigne. 557
fumer la vigne nouuelle. 160
l'esmonder, & ses autres façons. ibid.
fumer les vignes, chose pernicieuse. 554
faire que les bœufs & vaches ne touchent à la vigne; car ces bestes luy sont fort dommageables. 566
ne faut rien semer dans la vignes 557
la vigne par sus tout hait les choux. 557
vigne laxatiue. 564
vigne theriacale. ibid.
eau de vigne. 447
vigne comme peut estre gardee de la gelee. 565
maladies de la vigne, & remedes d'icelles. ibid.
pepiniere de vigne. 553
mauuais vignerons descrits selon leurs effects. 557
vignoble en terre forte. 10
vignobles aimēt lieux pierreux tirans vers le Midy. 4. 11
villotiers ne sont bons pour estre metayers. 18
vin defini, auec discours & raison de sa deffinition. 580
le vin, miroir de l'entendement. 582
vin n'a point de chausseur. 581
vin par quels hommes premierement inuenté, & pourquoy il s'appelle οἶνος en Grec. 396. 580
& en Latin Vinum. ibid.
vin auec discours passager sur l'inuention, nature, facultez, differences & necessité du vin. 579. & suiu.
de la consistance de chaque vin. 595
difference des vins selon la proprieté des pays. 595
vins de toutes sortes & leurs qualitez & vertus. 590
bons vins viennent en lieux chauds. 4
le vin s'accommode aux natures des beuueurs. 582
differences des vins selon leurs couleurs & facultez. 586
faire reuenir le vin tourné. 575
vin troublé, vin moisi, &c. ibid.
vin quelles vtilitez, & profits apporte au corps humain. 132
& au contraire qu'elles incommoditez, ibid.
vin pernicieux aux petits enfans, & à quel aage il est propre. 584
vin dommageable aux corps chauds & secs, bon aux humides. 585
vices & accidens qui suruiennent au vin. 575
& cōme il le faut gouuerner

en la caue. ibid.
en quelle saison le vin se tourne principalement. 575
pour experimenter si vn vin est pur. 566
vins mestifs. 593
vin nouueau plus chaud que le vieil en ce pays. 580
vin vieil plus chaud que le nouueau. ibid.
vin cuit au lieu de miel ou de succre. 442
vin pur nuit aux corps sains. 584
vin appellé Oligophorum, quand, & à quelles fieures. &c. 589
vins imbecilles. 594
vin sans odeur. ibid.
pour empescher d'esuenter vins. 712
contre le venin, ou bestes venimeuses, tombans dans le vin. 576
vin contre morsure de serpent. 348
vin dormitif. 564
signes d'abondance de vin. 564
vins fruictiers, & discours sur la façon d'iceux. 396
vin de coquerelles. 276
vin de prunelles. 406
vin de cormes. 385
façon de vin de cormier. 405
vin d'anis, d'aneth, de poyure, de laurier, de cabaret, & sauge, &c. 574
vinaigre, qu'est-ce. 441
vinaigre, & la maniere de le faire. 586
vinaigre doux. ibid.
vinaigre de pommes. 366
vinaigre distillé. 441
vinaigre soudainement distillé. 436
singularitez touchant le vinaigre. 576
vinaigre fait sans vin. 577
faire retourner le vinaigre en vin. ibid.
vinetiers. 328
Vinea peruinca herba. 194
violettes de Damas 225
violette de Marie. 226
violette de Mars. 223
vipere ayant picqué vn cheual. 139
vin pour monter aux greniers.
vitis, qui signifie vigne, d'où est ainsi dite. 14
viuiers à poisson. 580
bon voisin requis. 486
voisins enuieux faut cognoistre & supporter. 3
volaille de courtil, auec leurs iucboirs. 196
volieres, comment faites & situees. 16
ibid.

Y

Yurongnes ont la semence sterile. 583

Fin de la Table.



LA CHASSE DV LOVP.

NECESSAIRE A LA MAISON RVSTIQVE.

EN LAQVELLE EST CONTENV LA NATVRE des Loups, & la Maniere de les prendre, tant par chiens, filets, pieges, qu'autres instrumens.

Le tout enrichy de plusieurs figures & portraicts representez apres le naturel.

Par IEAN CLARMORGAN, *Seigneur de Saane, premier Capitaine de la Marine du Ponant.*

AV ROY CHARLES IX.



A ROVEN,
De l'Imprimerie de DAVID & PIERRE GEOFFROY.

M. DC. LVIII.



AV ROY CHARLES IX.

IEAN DE CLARMORGAN SEIGNEVR DE SAANE, PREMIER CAPITAINE DE LA MARINE du Ponant, desire toute paix & grandeur, tant en sa personne qu'en sa gloire & Majesté.



IL y a trois ans, SIRE, qu'estant à sainct Germain en Laye, il pleust à vostre Majesté me faire cet honneur de parler par plusieurs fois, tant en vostre Chambre, qu'ailleurs, de la maniere que ie tenoy à courir les Loups : & vn iour me fistes demander quel ordre ie donnay quand le Loup estoit pres des Léuriers, vous plaignans que l'vn de vos bons Léuriers en auoit esté blessé. Qui m'a donné à cognoistre, SIRE, le desir qu'auez d'entendre la chasse des Loups, qui est certainement, l'vne des plus belles chasses de toutes les autres : tant en ce que les ieunes Princes & grands Seigneurs se peuuent eux & leurs cheuaux exercer en ladite chasse, afin que puis apres ils en soient rendus

plus adextres & adroits. Qu'aussi par ceste chasse on deliure le pays de telles bestes mauuaises & pernicieuses, qui entr'autres milles incommoditez rauissent aux Roys & Princes les faons des bestes fauues, biches & Cerfs, les petits cochons sous la haye, les Cheureils, mesmes aux haras la belle Iument pleine, ou bien quelque beau poulain, & aux pauures gens leurs vaches, moutons & menus bestail. Et qui plus est, les ieunes enfans, voire bien souuent les grands. Estant telle chose aucunefois permise de l'ire & courroux de Dieu enuers les hommes, comme il est escrit au vieil Testament que quand ils garderont ses commandemens, il les deliurera de toutes sortes de mauuaises bestes. Outre cela, SIRE, voyant en vous reluire la vertu & magnanimité de vos predecesseurs, & principalement de ce grand & magnanime Roy, le Grand Roy François vostre ayeul, amateur & restaurateur des sciences, comme vn scion sortant d'vne si bonne racine, ay prins la hardiesse deuant vostre Majesté faire vn bref discours de la Chasse des Loups, & en escrire ce qu'en ay apprins & experimenté. Estimans bien que ne le trouuerez mauuais, non plus que fit ce bon & vertueux Roy ce Grand Roy François qui receut de bon œil quelque chose du peu de sçauoir qui est en moy, alors que ie luy presentay vne *Carte vniuerselle* en forme de Liure, sus vn poinct non accoustnmé de la figure en plan de tout le monde, où estoient les mers & terres assises en longitude & latitude; car par vne seule face ne se peut demonstrer ne faire sans grandes fautes. Et commanda mondit liure estre mis en sa Librairie de Fontainebleau, là où il est pour le voir par vous quand il plaira à vostre Majesté. Voila, SIRE, les occasions principales qui m'ont incité à faire ce petit traicté de la chasse du Loup, ioint que ie ne cognois personne qui en

ait traicté ; & qu'aucuns possible, seront incitez d'en escrire mieux, plus au long. A quoy i'ay vacqué d'autant plus volontairement, que me suis veu vn peu à loisir, & moins empesché aux affaires de la marine, esquelles i'ay employé mes ieunes ans pour le seruice des feuës Roys le Grand Roy François, Henry vostre Pere, & François vostre Frere. Sous lesquels i'ay soustenu d'honorables charges par mer, & d'icelle i'ay eu (auec l'aide de Dieu) bonne issuë pour leur seruice, l'espace de quarante cinq ans, qu'ay exercé l'estat & charge de la marine. De laquelle ayant quelque relasche, ie me suis addonné à faire la guerre aux Loups, laquelle chacun sçait & a cogneu comme ie l'ay exercée, de façon qu'estant fort bien experimenté en icelle, i'en puis parler & escrire hardiment : laissant, ce neantmoins la puissance aux autres de faire mieux. Mais tant y a qu'il sera plus aisé à aucuns de blasmer ce mien petit labeur, que de l'amender. Et esperant, SIRE, que y prendrez plaisir, le vous ay voulu presenter, attendant vn autre eschantillon, qu'à l'aide de Dieu ie dresseray de la façon & maniere de construire les grands Nauires, les armer, & victuailler : dresser le combat par mer, faire les nauigations loingtaines par le Soleil, Lunes & Estoilles fixes, autrement qu'on a accoustumé. Car voyant le beau commencement que continuez de descouurir la nouuelle terre Françoise, Canada, Ochelada, & la Saguéue, sera baillé moyen plus aisé à tous de faire ladite nauigation. Et là on verra se nourrir tant d'hommes en cet estat pour vostre seruice, qu'il n'y aura Royaume qui en ait plus, ny de si bons. Aussi pour ce faire auez toutes commoditez, comme bois, fer, force victuailles, de vins, farines, chairs & poissons plus qu'en autres pays, & toutes choses à ce fort necessaires. Chose fort odieuse à nos voisins,

mais il faut bien qu'ils ſe contentent de ce qu'ils ont voulu tout embraſſer iuſques à vouloir faire partage de toute la machine du monde, & ne laiſſer aux François aucune choſe pour leur part. Mais ils cognoiſtront cy apres que ſous vous les François ſont reſueillez qui ont par trop eſté negligens & endormis. Qui ſera à la gloire de ce bon Dieu, Createur de tout le monde, lequel ie prie donner à vous, SIRE, abondance de ſa grace, auec toute augmentation de voſtre honneur & Majeſté.



LA CHASSE DV LOVP.

Du Loup, & de sa Nature.

Chapitre Premier.



Es habitans d'Asie, d'Afrique & Europe, cognoissent assez combien mauuaise & cruelle beste est le Loup, pour les grands torts & dommages qu'ils en reçoiuent, tant eux, leurs enfans, que mesme leur bestail, volaille. & toutes autres telles nourritures. De mesme façon en sont tourmentez les habitans de l'Amerique appellée Bresil, les Antilles, Florides, & la terre Françoise, Canada, Ochelada, la Seguéue, & Terres neuues, la Suesse, Noruegue & autres pays Orientaux & Occidentaux. Or encores qu'il y ait peu de gens qui ne cognoissent les loups, & n'en ayent veu, reserué les Isles d'Angleterre & Escosse, ie n'ay pourtant voulu obmettre à descrire la forme, mœurs, nature & difference des loups. Le loup donc est vne beste ayãt poil gris, meslée de noir, blancheastre sous le ventre, la teste grosse, armée de dents grosses & lõgues, d'aureilles courtes & droites, dont est sorty le prouerbe, ie tiẽs le loup par les aureilles, quand celuy qui parle est en doute de ce qu'il doit faire. Pline autheur singulier & fort renommé, au liure 7. chap. 2. de son histoire Naturelle, dit que la veuë du loup est fort mauuaise & dangereuse, & que s'il voit vn homme auant que l'homme le voye, il luy oste la voix pour l'heure. Item, que les loups d'Afrique sont petits : mais és regions froides sont grands, aspres & plus cruels. Ce que confirme Olaus Magnus, Archeuesque d'Vsphale en Gotthie, au liu. 18. chap. 13 de l'histoire qu'il a faite des gens, bestes & oiseaux des regions Septẽtrionales, disant que Pline a parlé à la verité des Loups, & que leur cruauté & malice se monstre & se manifeste plus en Ianuier, quand ils vont apres la louue, estans en chaleur : mesme que durant les grandes froidures ils s'assemblent en grand nombre, qui les rend plus hardis & cruels, mettant les habitans des regiõs froides en telle peine, qu'ils n'oseroient aller seuls, & sans estre bien embastonnez, & armez de bonnes arbalestes & arquebuses : & sur tout qu'ils aiment à courir sus aux femmes grosses d'enfant pour les deuorer.

Pays tourmenté des loups.

Quelle beste est le loup.

Prouerbe de Pline.

Olaus Magnus.

Il y a encore vne autre sorte de loups appellez loups Ceruiers, comme dit Pline, dont les Princes & Seigneurs portẽt des fourrures, lesquels s'ils ont prins vne beste : & en la mangeant ils leuent la teste pour regarder ailleurs, ils oublient leur proye, & la laissent là pour en chercher d'autre. Le mesme autheur au chap. 34. dudit liure, escrit d'vne autre sorte de loups nommez Thoës, qui sont plus longs de corps, ayans les cuisses & iambes plus courtes que les autres loups, qui sautent de grande vitesse, viuent de venaison, & ne font aucun mal aux hommes, sont fort velus en Hyuer & Esté, & en sont de poil roux.

Loups-Ceruiers.

Aristote Prince des Philosophes, aux liures qu'il a faits de l'histoire des bestes & des parties & generations d'icelles, dit en son 5. liure, chap. 2. que les loups s'attachent à la louue, comme font les chiens: Et au 2. liure, premier chapitre, escrit qu'ils ont le membre genital comme vn os, comme aussi a le Cerf,

Copulation des loups auec louues.



le Renard, la Mustelle appellée Bellette. Il dit plus au liure sixiéme, chap. 45. que les louues portent, & font leurs petits comme les chiennes, & en mesme distance de temps & de iour, ne voyant aucunement comme les petits chiens: & que les louues conçoiuent & sont emptaintes en certains temps de l'an, qui est au mois de Ianuier, ou pour le plus tard, au commencement de Féurier, & font leurs petits au commencement de l'Esté enuiron le mois de May: & que lors qu'ils suiuent la Louue chaude, sont fort cruels. Ledit Aristote dit d'auantage au 8. liu. chap. 28. qu'au pays des Cyreniens, les loups se ioignent & couurent les chiennes: cõme en Grece les chiens du pays de Lacedemone se coupplent auec les Tigres. Item au 1. liu. chap. 1. il escrit, qu'entre les bestes il y en a qui sont aisées à appriuoiser, les autres non: comme la Panthere & le loup, qui sont bestes farouches, canteleuses & fines, pour tromper & prendre les autres animaux. Il a escrit aussi au 8. liu. chap. 5. de la façon de viure du Loup, que les loups se nourrissent de chair, horsmis qu'ils ont faim ils mangent la terre: qui

Nourriture du loup.

est vne opinion que l'on a euë d'iceux, les voyans aux champs desouyr du carnage qu'ils auoient là enterré & enfouy, apres auoir esté saoulez pour leur seruir au temps qu'ils ne pourroient auoir nouuelle proye. Comme à certain iour moy allant à la Cour, passant par la forest de S. Germain, i'apperceus vn pied de cerf qui estoit hors du sable, lequel ie fais tirer, & en eus vne espaule entiere, qui auoit esté mise en terre la nuict precedente.

Proprieté des loups. Et prennent les loups estans malades, aucunesfois de l'herbe, comme font les chiens, pour se faire vomir & lascher le ventre. Leur coustume est d'assaillir les hommes paresseux & pusillanimes, allans seuls, beaucoup plustost que les veneurs. Et ledit Aristote au liure 9. de l'histoire des bestes, chap. 36. mesmement Pline, au liure 10. chap. 8. de son histoire naturelle, recitent que prés de Palus Meotides, les loups sont familiers aux pescheurs, qui ont accoustumé leur donner part de leur pesche: & s'ils y faillent, ils deschirent la nuict & rompét leurs rets. Au 6. liure chap. 18. dit que les Loups au temps qu'ils suiuent en chaleur brutale la Louue, sont fort mauuais & cruels aux autres qui y suruiennent, toutesfois en autre téps n'ont accoustumé leur courir sus. Et puis bien dire icy en passant ce que moy mesme ay veu, qu'au téps qu'ils sont en amour auec la Louue, en ay conté quelquefois douze qui s'estoient tellement entrepillez & mords qu'aucuns alloient saignans bien fort, & par tout le chemin où il y auoit des marests & fanges, ceux qui estoient blessez, se veautroient pour estancher leurs blesseures, comme l'on peût penser, & trouuoit-on en l'eau abondance de sang.

Item, ledit Aristote au liure 9. chap. 1. des bestes qui ont inimitié perpetuelle ensemble, dit que le Loup est ennemy à l'Asne, au Taureau, & au Renard. Il escrit aussi au 2. liure chap. 17. que tous animaux qui ont les machoires pleines de dents, n'ont qu'vn ventre: comme l'homme, le chien, le pourceau, l'Ours, le Lyon, & le Loup. Le mesme autheur au 4. liure du traicté qu'il a fait des parties des animaux, & de leurs causes, chap. 10. dit que les bestes qui ont les pieds fendus en doigts ou orteils, ont cinq doigts aux pieds de deuant, & quatre aux pieds de derriere, comme les Lyons, les Loups, les Chiens, & Pantheres: & que toute beste a le col flexible fors le Loup, & le Lyon qui l'ont tout d'vn os, à raison dequoy ne le peuuent ployer. Ce qui n'est vray semblable: car i'en ay fait courir plusieurs, esquels ay trouué le col tout de vertebres, comme à vne autre beste. Vray est qu'ils ont le col fort gros, massif, nerueux & charnu: aussi est-ce vne beste qui a grande force au col: car s'il prend vn mouton par le milieu du corps, il le porte à sa gueulle comme vn léurier feroit vn connil: & s'il troue vn cheual ou vache morte dedans vn creux de fosse, il le tirera hors pour le manger, là où le cheual bien attaché ne le pourroit pas enleuer. D'auantage Aristote au liure sixiéme, trente-cinquiéme chapitre. dit qu'il y a des loups canins approchans de la nature des chiens, qui font leurs petits comme les autres loups & ne voyent point long temps apres qu'ils sont nais, & n'en font point d'auantage que quatre. *Loup n'a le col tout d'vn os.*

Louues. Les louues font ordinairement leurs petits en des forts taillis, halliers couuerts, & buissons espais, ou bien en quelque colline ou costau plein d'arbres, qui regarde le Midy pour auoir la chaleur du Soleil. Et souuent les font pres de quelque grande taniere de blereaux, pour se sauuer dedans si on leur fait tort & ennuy: & d'auanture, si la louue se sent pressée de gens ou de chiens, elle prend vn de ses petits loueteaux en sa gueulle, & l'emporte: & n'estant point

Loune aime ses petits. destroussée de ses petits, elle las allaicte iusqu'à ce qu'ils puissent manger, & sont tousiours, ou le loup ou la louue pres de leurs petits. Et alors qu'ils peuuent manger, l'vn desdits loups ou louue va au pourchas, & ayans trouué ou prins quelque beste, leur en apporte qu'il reuomit deuant les petits pour les nourrir. Et estans grandelets, comme chiens courans, leur pere & mere leur apportent quelque aigneau vif, ou quelque oye, aucunesfois vn petit chien vif pour leur faire tuer, & apprendre leur mestier: & iamais ne mangent la teste des chiés, ny la peau. Il n'y a boucher ny escorcheur, qui plus proprement escorche vn mouton ou chien qu'ils font. Estans deuenus plus grãds enuiron le mois d'Aoust, & Septembre, le loup & la louue les cõmencent à mener aux champs, hors le buisson où ils auront esté nourris: & là attendant que leur pere & mere leur apportent quelque proye, viue ou morte, sans trop eux esloigner de leur buisson. Et lors apres vne pluye de la nuit, ou du iour de deuãt, on les peut voir sur les terres labourées ou sables. D'auantage, enuiron le mois d'Octobre & Nouembre, mesme long temps apres, les ieunes loups estans chassez, entreprennent à sortir au cours, & là auec léuriers ou reths on les peut prendre, & venans iusqu'au mois de Ianuier que les louues sont chaudes, les vieux loups pilent, mordent les ieunes loups, & les chassent de leur cõpagnie, mesme toute l'année, voulans lesdits vieux loups garder leur quartier & pays, qui contient pres de deux lieuës en rond: & n'en souffrent aucuns, qu'ils puissent en leur pays, comme font plusieurs autres bestes, les cerfs, sangliers, chats, les vieux lieures & connils: & mesmes les oiseaux, comme les perdrix, corbeaux, hairons, corneilles & assez d'autres. Et ay veu bien souuent ayans pris six ou sept loups pres de ma maison, & en mes bois, esquels i'estimois n'y en auoir plus, vn mois apres i'en trouuois d'autres. Aussi ce sont bestes de passage qui viennent de loin, comme des forests d'Ardaine, & autres grãdes forests: car on tient pour certain que par chacun an il sort desdites forests, vne année de cerfs, l'autre année des bestes noires: comme sangliers, l'autre des loups. Ce qui attire aussi quantité de loups en vn pays, ce sont les guerres: car les loups suiuent vn camp pour les carnages qu'ils trouuent d'hommes morts, cheuaux & autres bestiaux tuez & occis. Et iceux qui sont accoustumez à manger la chair d'homme, à grand peine en veulẽt-ils manger d'autre: & s'ils n'en trouuent de morts, courent sus à quelque ieune laquais ou filles, mesmes aux hommes mal accompagnez, & les mangent.

La nourriture des petits Louueteaux.

Loups bestes de passage.

Serpens trouuez dans les roignons des vieux loups. Il y a encore vne autre chose, qui n'a esté escrite par aucun, au moins que i'aye leu, ou ouy dire, que dedans les roignons d'vn vieil loup, s'engendrent & nourrissent des serpens, ce que i'ay veu à trois, voire à quatre loups: & aucunesfois à vn loup y a vn roignon de serpens, l'vn d'vn pied, l'autre d'vn poulce long, les autres moindres, & par succession de temps font mourir le loup, & deuiennent serpens & bestes fort venimeuses. Et n'est non plus estrange, que de la vipere, de laquelle les petits rongent & mangent le ventre de leur mere, & la tuent, estans faits par apres viperes fort venimeuses. Aussi on voit que la morsure du loup receuë au corps de quelque beste, ne se peut guerir qu'à grand peine, à raison d'vn venin malin & pernicieux qui y est caché. Et pour ceste cause la plus grand' part des bestes interessées & blessées en meurent, ou bien leurs membres & parties tombent toutes pourries, quelque soin qu'on y mette, dont i'ay eu plusieurs de mes léuriers blessez prenans les loups, qui en sont morts, quelque remede que ie leur aye peu faire.

Les petits des viperes tuent leur mere.

Morsure du loup est venimeuse & fort difficile à curer.

Quant à l'astuce & finesse des loups, ils ont vne coustume au soir de hurler pour s'assembler tous ensemble. Cela fait, vont assaillir quelque haras de cheuaux, & s'ils peuuent les font escarter pour se saisir de quelqu'vn des poulains qu'ils estranglent & mangent: autant en font-ils aux pasturages des bœufs & vaches. Et si c'est en pays où il n'y ait haras ny pasturage, ils viennent és villages de maison en maison pour trouuer quelque beste, que le mauuais mesnager ou mesnagere n'auront enfermée le soir à l'estable: la prendront ou tuëront, & mangeront; & s'ils ne trouuent point hors de l'estable, cherchent les retraites des pourceaux, des poules, oyes, & autres volailles qui ne sont enfermez dãs les maisons, rompent tout, & les prennent. Et s'il y a moutons ou brebis en quelque estable, font ouuerture en l'estable par derriere: & s'ils entrent dedans, en tuent vingt, quarante, & de la pluspart n'en prennent que le sang, fors qu'à leur partement chacun emporte sa proye. Et s'ils ne peuuent entrer, font vn trou à la paroy, & par iceluy les moutons monstrent leurs testes: & là les loups saisissent la teste, & tirent de telle force que souuent ils font passer tout le corps du mouton par ce trou: à tout le moins ils en arrachent la teste. Et és lieux où les moutons sont enclos en des parcs, les loups s'accompagnẽt & vont assaillir les chiens de ces parcs, auec telle ruse que l'vn d'iceux se laisse approcher & atteindre des chiens, se retirant tousiours au loin pour escarter les chiẽs loin du parc. Cependant les autres loups se iettent de grande roideur contre les clayes du parc, & les font cheoir, puis tous les moutons esgarez & espartis çà & là sont facilement prins & tuez desdits loups, ou pour le moins ils en tirent quelques vns par dessous les clayes. Ils ont encore vne autre façon de faire pour prendre les chiens, c'est qu'il y en a vn ou deux qui guettent le long de la maison là où est le chien, vn autre attire le petit chien qui l'abbaye au plus loin de la maison, puis soudain il luy court sus: le chien se cuidant sauuer par la porte ou dessous l'huis de la maison, est rencontré de ceux qui le guettoient, & est prins & mangé. Ils ont bien aussi ceste industrie aux forests de courre les cerfs & faons de biche à relais, comme feroient chiẽs courans: chose assez cogneuë de chacun, voire se dresser eux-mesmes, & mettre comme vn cours de léuriers guettans, & attendans l'orée de la forest, cependant qu'vn d'eux va chasser & accueillir lesdites bestes sauuages, qui sont és gaignages.

Finesse du loup.

Rauissement des loups.

Ruses des loups à prendre les brebis.

Ruses des loups à prendre les chiens.

Berchotius au Reductoire Moral, tiltre des animaux, dit que le Loup est dit *lupus*, quasi *leonis pes*: c'est à dire ayant les pieds quasi du Lyon, pource que comme le Lyon a force & vertu en ses pieds, aussi s'il iette sa patte, & ses griffes sur quelque beste, c'est fait de sa vie. Isidore en son liure 12. a escrit, le loup est vne beste rauissante qui appete fort le sang: & par la rage & rapacité qu'elle a, tuë toute beste qu'elle trouue. Aristote en son liure des animaux, fait mention que aux Indes il y a vne espece de maniere de loups qui ont trois ordres de dents en la gueulle: la face comme vn homme: les pieds d'vn Lyon: la queuë cõme vn scorpion & la voix comme vn homme, esclatante ce neantmoins & estonnante comme vne trompette, vistes comme vn Cerf, fort cruels, qui tuent les hommes & les mangent. Isidore escrit aussi suiuant le dire des Rustiques & laboureurs, que si le loup voit l'homme auant qu'il le voye, il luy oste la voix, parce que de son haleine maligne il infecte l'air, lequel ainsi infecté, infecte aussi l'inspiration de l'homme prochain & contigu de ladite beste & le priue de sa voix: dequoy parle Virgile en ses Bucoliques; *lupi Mœrin videre priores*. Donc est sorti ce Pro-

Lupus leonis pes.

Veuë du loup oste la voix.

Prouerbe. uerbe commun : *lupus est in fabula*, c'est à dire, quand on parle de quelqu'vn & lequel à l'instant suruient, celuy qui parloit se taist, comme si le suruenant luy ostoit la voix & la parole. Dit d'auantage iceluy Isidore que si le loup est veu de l'homme le premier, qu'il perd beaucoup de sa ferocité. Adiouste encore, que les loups & louues ne sont en chaleur, que l'espace de douze iours, durant lequel temps il soustient la faim en ieusnant, sans aucunement manger : mais apres ces longs ieusnes, ils mangent auidemment & deuorent. Le mesme autheur racõte que le loup aime fort se plaisanter, & pour ceste raison il desrobe & rauit quelquefois vn enfant, auec lequel il se ioue longue espace de temps, mais à la fin il tue le petit enfant, auec lequel il s'est ioue.

Le ieu plaist au loup.

Laine qui aura enduré la dent du loup.

Dit d'auantage, que si on fait vn accoustrement ou robbe de laine d'vne brebis ou mouton que le loup aura tué, ou bien que la laine de la beste tuée par vn loup soit meslée parmy d'autre laine de laquelle soit faite vne robbe, que ceste robbe ou accoustrement sera poüilleux, infecté de vermine. *Aristote* entre les choses cy deuant escrites, que les loups & toutes les autres bestes acharnées & mangeans chair, sont beaucoup plus cruelles & dangereuses lors qu'ils ont des petits, que deuant. Iceluy mesme au liure 8. chap. 5. dit que le loup mange les chairs cruës : & que peu souuent, & sinon par grand faim il mange de l'herbe si d'auanture il n'est malade. Car alors se sentant trop plein, cherche & mãge vne sorte d'herbe, afin de vomir ce qu'il a mãgé. Au mesme lieu Aristote recite, que quand le loup sent que ses dents sont rebouchées ou agassées de trop mãger ou rompre des os des bestes qu'il a deuorées, il sort de sa cauerne, & a coustume de mãger de l'origan, afin d'aguiser ses dents. Dit aussi que le loup, quãd il commence à auoir faim, mange en telle façon & si asprement, qu'il perd incontinent la faim, mais alors il est grandement malade : & pour ceste cause, il se tient long temps à repos, & desire se ioüer apres estre saoul, ou bien dormir & soy reposer. La nature des loups, ainsi que recite ledit Aristote, est totalement contraire à la nature des brebis, dont on lit que si vne corde faicte des boyaux d'vn loup, estoit mise en vn violon ou guiterne meslées auec des cordes faites des boyaux de brebis ou moutons, celles de brebis seroient petit à petit rongées & destruites par la corde faite des boyaux du loup.

Loup & brebis de nature contraire.

Corde de violon faite de boyaux de loup.

Homere Prince des Poëtes Grecs parlant du loup, dit qu'il est merueilleusement vigilant, & que rien plus il ne craint que le feu : & que quand on iette des pierres contre luy, il a bien ceste astuce de regarder & obseruer d'vn œil assez furieux celuy qui premier aura ietté la pierre : de façon que si la pierre l'a offencé, il tuë celuy qui l'aura iettée : & si elle ne l'a offensé, il ne blesse que bien peu l'homme qui l'aura iettée, ains comme estãt quelque peu courroucé, il le corrige & le laisse aller. Les loups en vieillesse sont pires aux hommes, selon Homere, & tant plus ils vieillissent, tant plus sont-ils dangereux, car d'autant qu'ils ne peuuent chasser aux autres bestes, à raison que la force leur defaut, ils dressent embusches aux hommes, & les rauissent s'ils peuuent & les mangent.

Loup craint le feu.

Vieux loups plus cruels que les ieunes.

Iceluy mesme autheur recite, que quand les loups sont fort vieux, la pointe de leurs dents, & la sommité de leurs ongles s'accourcit tellement que les dents & ongles se debilitent & rebouchent sans auoir que bien peu de vertu, & en cet estat & vieillesse ils viuent par longue espace de temps.

Cognoissance de la vieillesse du loup.

Solinus dit que la vieillesse du loup est cogneuë par les dents, parce qu'en vieillesse elles sont plus serrées : & qu'entre les loups ceux qui sont de poil plus

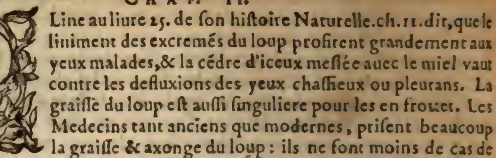
droit & herissonné sont de courage plus audacieux & seuere, outre cela, que les interieures parties du loup sont merueilleusemẽt debiles & reçoiuent facilement corruption : & que les parties exterieures sont fort dures, & endurent grand nombre de coups. Pline au liure 11. de son histoire Naturelle dit, que les yeux d'vne chéure & d'vn loup esclairent, & rendent lumiere de nuict, comme esclairent chandelles: c'est pourquoy les chiens ne les osent chasser la nuict venuë. Il dit aussi au mesme chapitre, que la grande dent dextre du loup a plusieurs vertus & singularitez. Et au 21. liure chap. 10. escrit, que la teste du loup enuieillie, & penduë aux portes des maisons, sert pour resister aux charmes & empoisonnemens : la peau du col pareillement, & de la teste. Au surplus ceste beste est de telle vertu, que si vn cheual marche sur le pas d'vn loup, il en deuient pesant & paresseux.

Yeux de loup & de chéure esclairent comme chandelles. Dent de loup. Teste de loup. Peau de loup.



Des remedes que l'on peut tirer des parties & excremens du Loup.

CHAP. II.



Excrement

PLine au liure 25. de son histoire Naturelle.ch.11.dit, que le liniment des excremẽs du loup profitent grandement aux yeux malades, & la cẽdre d'iceux meslée auec le miel vaut contre les defluxions des yeux chassieux ou pleurans. La graisse du loup est aussi singuliere pour les en frotter. Les Medecins tant anciens que modernes, prisent beaucoup la graisse & axonge du loup : ils ne font moins de cas de son foye desseiché & mis en poudre, puis beu en petite quantité auec vin tiede ou moust, pour les toux inueterées, & foye interessé.

Graisse.
Foye.

Fiel.
Os.

Pline fait aussi mention au 25.li.de son histoire, que la poudre de la teste d'vn loup guerit la douleur des dents, mesme qu'aux excremens ou laisses des loups se trouuent des os, lesquels appliquez aux dents ont pareille vertu. Au 4. dudit liure, il escrit que le fiel du loup meslé auec la graine de concombre sauuage, ou auec le ius d'icelle, que les Medecins appellent cõmunément *Elaterium*, & lié sur le nõbril de la personne, luy lasche le ventre, & que les os qu'on trouue dans la fiente du loup, qui n'auroit point touché à terre, guerissent de la colique. liez & attachez au bras. Et au ch. 16. dudit liure, escrit que l'huile dans laquelle vn loup ou renard aura esté mis tout vif, & tellemẽt boüilli que la chair se puisse separer des os, est vn remede singulier pour la goutte : & que l'œil dextre du loup, salé & lié au bras, guerit les fiéures. Dit d'auãtage au ch.18. que le sein du loup amollit la matrice, & la dureté du foye, & en oste le douleur. Mesme que si vne femme en trauail d'enfant, mãge de la chair du loup, ou bien que quelqu'vn, qui en aura mangé s'approche d'elle, lors qu'elle commencera à sentir le mal, cela luy donnera grand allegement. Les dents du loup liez sur l'enfant, luy oste la peur qu'il a en dormant, & seruent beaucoup à leur faire venir les dents. Aussi nous voyons que les Parisiens pour cet effect, ont coustume de pendre au col de leurs petits enfans nouueaux nez, des petits ioüets, qu'ils appellẽt hochets, faits d'argent, dans lesquels est emmanchée vne grande dent de loup, afin que les petits enfans se ioüans, & portant ce hochet en leur bouche, en frottẽt leurs gencives, qui est cause que leurs dents sortent plus facilement & auec moins de douleur.

Huile de loup ou de renard.
Oeil de loup.
Chair de loup.

La peau du loup a mesme vertu, de laquelle aussi on se sert à fourrer manteaux, afin d'estre preseruez de poux, punaises & autres vermines : car telles bestiolles fuyent la peau du loup comme le feu : & si les chiens approchent d'elle, ne faudront à pisser dessus.

Peau de loup.

Si quelqu'vn met quelque morceau de carnage ou peau de loup nouuellement pris & tué dedans l'estable aux moutons, ou brebis : les brebis ou moutons ne mangeront iamais & mourront pustost de faim. Les grandes dents du loup attachées & liées aux cheuaux, les gardent de se lasserF. aut aussi remarquer vne chose, de laquelle parle Pline au chap. 20. du mesme liure, que le foye du loup est fait comme l'ongle du pied de cheual, & que les cheuaux qui suiuent le train du loup, sont fort rompus.

Foye du loup.

Il allegue au mesme qchap.ue pour garder que les loups n'approchent d'vn champ ou metairie, il faut faire quelques choses que ie laisse à dire, d'autant que cela se ressent par trop de sa magie, de laquelle n'est licite aux Chrestiẽs vser en quelque sorte que ce soit, ains est expressémẽt deffendu és sainctes escritures.

Magie deffenduë aux Chrestiens.

Comme on doit dreſſer le limier pour la chaſſe du loup,

CHAP. III.



LE Veneur doit choiſir de ſa meute vn chien le plus beau, hardi, ardant, gaillard & haut, c'eſt à dire, ſecret; qui n'ait encores chaſſé, ſi faire ſe peut, afin que d'vne gayeté & ardeur il porte mieux le traict auquel il le mettra: le mignardera, le flattera, & donnera à manger pluſieurs petites friandiſes, afin qu'il prenne le traict plus volontairement ſans le rudoyer ou haraſſer en façon quelconque, de crainte qu'il ne le fuye & abhorre du tout. Et ſi d'auãture il a veu rembuſcher, ou entrer quelque loup dans vn bois ou taillis, ne faudra amener le chien ſur les erres & voyes du loup ſans l'exciter ou parler à luy aucunemẽt: mais prẽdra garde quelle mine & contenance le chien tiendra; comme s'il a peur, s'il ſe heriſſe, s'il va bien aux branches, ronces & herbes, s'il porte le nez haut ou bas. Car les vns le por-

tent haut,les autres les mettét bas,&est meilleur qu'ils portent le nez haut que bas, parce qu'il y a plus de iugement pour le loup. Lors qu'il porte bien son traict, & tire dessus, le veneur luy en doit lascher d'auantage, l'excitant & parlant à luy de ceste façon en voix basse : Vail-là, vail là,dy,vail-là Pilaut (outre son nom de chien.) Et s'il s'en rabat & en veut,& que le veneur apperçoiue par le pas,lesses, pissat, traces, ou autres signes, que le loup y ait esté,il doit approcher son limier,l'applaudissant de la main,& luy donnãt quelque friandise,pour l'exciter & parler à luy en voix basse,disant:Hà,hà,tu dis vray Cãpagny. Voilecy aller,& suiure son limier iusqu'à ce qu'il le láce, & trouue la couche du loup, sur laquelle il doit fort flatter son limier; & dans icelle espandre quelques restes de table,comme osselets; formage,pain & autre chose,afin qu'il en mange (toutesfois i'ay veu des chiens qui ne veulent manger, d'ardeur qu'ils ont de chasser) & l'ayant fort carressé, doit parler au plus haut, & frapper en route (ayant sur la couche sonné le gresle de sa trompette)criant:*Harlou*,harlou,harlou. Apres Campagny (ou le nom de son chien) apres,apres, à roûte, à roûte.

Et si on n'auoit veu rembuscher ou entrer le loup dedãs le bois (car il est aucunefois rare.Le veneur pour bien dresser limiers & ieunes chiens pour le loup, doit attendre le temps des Louueteaux , enuiron le commencement de Iuillet, qu'ils commencent à courir par les bois,& aller en quelque bois ou buisson où il y en ait,& là mener le chien qu'il auoit choisi pour limier, le brosser, percer, & trauerser,tant qu'il trouue les couches,&le lieu ou hãtent lesdits louueteaux, lors façonner son limier , comme i'ay dit cy dessus, & chasser en route lesdits louueteaux. Et si le veneur auoit quelque gentil léurier, qui fust ieune, le faisant bien fouler au limier , il pourroit estre facilement dressé : apres cela , retirer le limier tout doucement en le carressant & flattant.

Autre sorte de dresser limiers.

Autrement on pourra dresser le limier : Quand il y a des neiges,le veneur soit diligent aller au matin à l'entour de quelque buisson auec son limier , pour se donner garde si quelque loup rembuschera : & s'il en rencontre , doit suiure le trac,& mettre son chien dessus, en le flattant & carressant tousiours iusques à ce qu'il le lance,& trouue la couche , apres le courre en route , faisant ce que i'ay dit. Ce qui sera facile au veneur , car il gardera bien que son limier ne change les voyes,estant balancé de costé ou d'autre : & ainsi on pourra bien dresser le limier. Et est à noter , que les loups ont ce naturel & astuce durant les neiges, s'ils sont deux ou trois , de mettre tous leurs pas dedans le trac & pas du premier : tellement qu'il semble qu'il n'y en ait qu'vn, ainsi que l'experience monstre assez. Toutesfois on peut dire qu'ils marchent si pres à queuë l'vn de l'autre, qu'ils entre-meslent leurs pas l'vn dedans l'autre , ou qu'ils mettent le pied au pas de l'autre dedans les neiges, comme trouuant ledit pas froissé.

Comme on doit dresser les chiens courans pour la chasse du Loup.

CHAP. IV.

IL y a en France cent mille chiens courans, qui ne sçauroient auoir mis vn loup hors du bois, là où auec vn seul des miés ie les feray vuider. Il y a plus, c'est que les chiens n'estans point dressez pour le loup s'ils entrent dedans le bois ou buisson, se retirent incõtinent hors du bois ayant le poil herissé,& le plus souuent le loup en rauit deux ou trois. Les Gentilshommes, mes voisins, sçauent bien qu'il est vray, & que le plus souuent perdent de leurs chiens : ce qui ne m'est iamais aduenu,depuis cinquãte ans que ie



me suis meslé de faire la guerre aux loups. Il est doncques requis que les Princes & grands Seigneurs ayent des chiens, s'il est possible, qui soyét de la race de ceux qui aiment a chasser le loup, & les faire bien nourrir ensemble, afin qu'ils soyent grands, forts & hardis. Et si d'auenture n'y a chiens pour les dresser, qui soyent desia faits, & entédent la chasse, sera bon faire abattre & amener vn carnage pres quelque moulin à eau, de l'autre costé de la petite riuiere ou ruisseau: & là dedãs ce moulin faire cacher vn bon arbalestrier, garni de son arbaleste. & d'vn ciseau pour tirer au loup dés qu'il viendra manger au carnage, puis l'ayant blessé, amener les ieunes chiens, non plus âgez que d'vn an, ou bien pres, & les mettre sus le sang par où le loup passera, en les excitant & donnant courage, mesmes les conduire auec bonne cópagnie de gens: par ce moyen il ne faudrót à suiure le traín & sang espandu, & iront trouuer le loup blessé, qui ne se pourra à grand' peine releuer, lequel ils abbayeront: & s'il est mort, le pietonneront

& fouleront auec leurs pattes. Cela fait, sera bon d'escorcher le loup, & en mettre la chair cuire, puis quand elle sera fort cuitte, la decouper par morceaux, & auec pain de bon froment, laict, & fromage, le tout meslé ensemble, l'enuelopper dedans la peau du loup escorché, pour en attirer & receuoir l'odeur & le flair : puis en sonnant le forhu & les trompes, ouurir ladite peau, sur laquelle sera la teste du loup, ayant la gueule ouuerte, & laisser les chiens venir manger tout ce qui est ainsi mis sur la peau. Autant en doit on faire des premiers loups qu'ils chasseront, apres les auoir pris.

La maniere de faire trainée & buisson pour le Loup.

CHAP. V.



Apres auoir succinctement discouru la nature du loup, & la maniere de façonner les chiens, tant limiers que courans, pour la chasse d'iceluy: reste à parler maintenant cõment il le faut chasser & prendre, en quel

que sorte que ce soit. En premier lieu le soir deuant que l'on voudra chasser, faut auoir fait prouision d'vn carnage de quelque cheual mort:ou bien si le Seigneur de la chasse a le moyen de porter les frais, tuer vn cheual, & le mettre à deux ou trois iets d'arc loin du bois, en quelque terre labourée & herbée, s'il est possible,ou bien sus le sable,en pays de sable:& de la tripaille,faire au soir la trainée par vn homme à cheual,qui fera lier auec de bonnes & fortes harts ou petites harselles (car sur toutes choses ne faut qu'il y ait cordage) & ira à l'entour du buisson, si d'auanture il n'est trop grand & trop spacieux;à tout le moins se pourmenera par les orées & bords dudit buisson,puis reuiendra iusqu'au lieu où le cheual aura esté abattu,& se pourmenera à cheual assez loin dudit carnage iusqu'à minuit,ou bien le plus tard qu'il pourra, afin que les loups ne l'ayent si tost mangé, parce que s'ils commençoient à manger dés le soir, principalement au temps auquel les nuicts sont fort longues,comme en hyuer,ils auroient bien tost fait,& incontinent apres se retireroient bien loin de là:mais s'ils commencent à manger assez pres du iour,ils demeureront au prochain bois ou buisson. Parquoy s'il y a plusieurs buissons, sera bon de faire plus d'vne trainée, & sur tout que l'on n'y mette point de cordage, comme auons ià dit:autrement le loup n'en approcheroit aucunement. Est bon aussi que celuy qui fera la trainée ne soit de ceux qui hantent parmy les léuriers ou chiens courans, & qu'il ait auec soy quelque petit mastin qui mange carnage : car cela asseure bien mieux le loup pour y manger.Sera bon aussi en Esté que le carnage ne soit loin de riuiere, ou ruisseau ou mares, afin que les loups puissent boire, & eux retirer en leurs buissons,sans en aller cercher ailleurs.Faut aussi que l'homme qui tuera le cheual,ou qui l'aura apporté mort;leue les quatre quartiers, & les pende haut à quelque branche d'arbre pres de là, pour la nuict suiuante les abattre & faire tomber, vne ou deux heures deuant le iour. Mesme s'il y auoit commodité de quelque arbre pres de là, seroit bon qu'il eust vn homme s'il fait cler de Lune, où qu'il ne fasse beaucoup trouble, qui montast en vn desdits arbres pour voir manger lesdits loups,& dire le nombre qu'il en aura veu,& dequel costé ils auront tiré pour les aller rembuscher apres auoir mangé: car c'est grande aduenture si les vieux loups y viennent manger la premiere nuict,mais bien les ieunes.Et si le vieil loup arriue, les ieunes luy quittent bien tost le carnage, & se reculent attendans que le vieil loup ait mangé à son plaisir; mesme auant qu'il mange au carnage,il tournoyera à l'entour,regardant & escoutant s'il y a rien qui luy nuise,puis s'il veut manger,arriuera en courant & en prendra trois ou quatre goulées, puis se retirera arriere, & reuiendra plusieurs fois en ceste maniere : & ay autresfois prins grand plaisir à les voir ainsi faire. L'vn de mes gens en conta vne nuict seize sur le carnage,au mois de Ianuier. On dit en commun prouerbe, que iamais loup ne mangea d'autre,mais i'ay experimenté le contraire:car pour vne nuict en ont mangé deux que i'auois prins le iour deuant,dont ie leur fis faire la trainée.Aussi si les loups ont mangé vn cheual, chien, ou pourceau chaud, ils ne peuuent descharger ne vomir cela; ce qu'ils font quand ils les ont mangé froids,afin qu'ils puissent durer & courir plus long temps,cuidans par cela amuser les chiens à manger ce qu'ils reiettent & vomissent en courant.

Ruse du vieil loup au carnage.

Loup mange le loup.



Comme le Veneur doit aller en queste, & faire le buisson pour la chasse du Loup.

CHAP. VI.

IE me suis plusieurs fois trouué en la Cour, & és maisons des Princes & grands Seigneurs, là où on me demandoit de la chasse du loup. Et quand ie venoy à discourir ce que ie faisoy, moy & mes gens; aussi le moyen de cognoistre le buisson auec la couche du loup, auec nos limiers, ils s'en rioyent; disant: qu'il n'estoit point de limier pour le loup: mais l'experience monstre le contraire: car i'en ay tousiours deux ou trois bons, & bien dressez, ençores que durant les troubles on m'ait pillé & desrobé quatorze chiens courans, des meilleurs de France: & huit grands léuriers, tous faits à la chasse du loup.

Le veneur donc qui veut aller pour le loup, se leuera auant le poinct du iour, & partira du logis pour estre incontinent apres le poinct du iour au carnage.

Arriué là tiendra ſon limier de court,& s'approchera du carnage; S'il voit que la charongne ait eſté trainée hors du lieu où elle eſtoit,il ſe peut aſſeurer que le loup ou loups y ont mangé,cela en eſt la vraye cognoiſſance : car les maſtins & autres chiens,ne trainent point le carnage,mais le mangent en la place où ils le trouuent.Le veneur donc pourra iuger le nombre des loups à peu pres, parce qu'ils auront beaucoup ou peu mangé, puis s'il y a terres labourées à l'entour, cognoiſtra le quartier où les loups ſe retirent apres auoir mangé; par ce moyen on pourra en aſſeurance laſcher ſon limier ſur les voyes,ſans le trop rebaudir.

Naturel des maſtins & autres chiens.

Quand il ſera arriué aupres du bois , ſi ſon limier n'eſt ſecret, le tiendra plus court,& fera toutes les ſentes , chemins & aduenuës de la liſiere dudit bois ou buiſſon: & là où ſon limier trouuera le rembuchement , & qu'il ſe voudra preſenter aux branches,ronces,ou herbes,n'entrera plus auant,& feſtoyera ſon limier en le retirant de là, ſans le permettre entrer plus auant: car i'ay veu beaucoup de loups qui n'eſtoient la longueur d'vn trait loin du bord du bois: de fait que ſi c'eſt vn vieil loup,il ſera quelque temps à eſcouter au bord du bois: & s'il a eſté autrefois chaſſé,& il ait eu le vent du limier,ou bien qu'il l'ait ouy , s'enfuira de grand effroy à plus d'vne lieuë ou deux de là.Ayant donc le veneur trouué le rembuſchement des loups,il mettra à l'entrée du bois vne briſée par terre, & plus auant vn autre briſée pendante , puis ira faire ſon enceinte , & prendre les deuans en quelque grand chemin ou petit valon, s'il y en a. S'il trouue que les loups ſoient paſſez,ne fera bruit , ny pourſuite grande;mais briſera comme deuant pour aller encore par autre endroit plus auant faire les deuans ; Auſſi s'il ne trouue point qu'ils ſoient paſſez , doit regarder s'il y a des forts, ou quelque beau coſtau,qui ſoit vers le Midy ou Soleil leuant,plein d'herbes & mouſſes, ou bruyeres,principalement en temps d'hyuer, alors il ſe pourra bien aſſeurer que le loup fait là ſa demeure. Autrement eſt-il en Eſté: car durant les chaleurs,il ſe retire és bois taillis aſſez clairs,à l'ombre de quelque hallier,ou és bois de haute fuſtaye,& alors le veneur pour le prendre vſera des meſmes moyens que deſſus en conduiſant ſon limier , comme auons dit ; Et ſi d'auenture les loups n'auoient eſté en carnage, ou qu'on ne leur en euſt point baillé , ceux qui menent les limiers doiuent dés le ſoir departir leurs queſtes , & auant le iour ſe leuer,& s'en aller chacun à ſon quartier,& n'approcher du bois qu'il ne ſoit grand iour, parce que bien ſouuent m'eſtant arreſté aſſez loin du bois à vne haye , au bout d'vn village , ie les ay veu aller à leur buiſſon & rembuſchement. Eſtant donc ainſi arriué auant le iour, faut eſcouter les abbois des maſtins & chiens des villages:car ſi le loup a paſſé prés de là,ils ſe tourmenteront d'abbayer auec grand effroy,d'autre façon qu'ils ne font aux gens,& alors chacun pourra bien eſtimer qu'il y a des loups en ces quartiers là.Le iour venu,faut s'acheminer vers le bois touſiours ayant l'œil en terre , pour recognoiſtre les traces & pas de quelque loup qui aura paſsé par là,comme s'il a pleu vne heure ou deux auant le iour, on pourra facilement iuger que le loup n'eſt allé loin ; & ſi l'on voit ſus quelque terre,chemin ou taupiere,que ſes pas ou voyes ſont pour aller droit au bois , alors faut mettre en queſte au long dudit bois ou buiſſon,& ne faudra l'on auoir par le moyen du limier bien dreſſé , le rembuſchement d'vn ou de pluſieurs loups.Cependant on fera toute dilligence de briſer,faire ſes enceins,& prendre les deuans,comme nous auons cy deſſus declaré.

On embuſchent les loups en Hyuer & en Eſté.



Comme l'on doit chasser les loups auec les chiens courans & prendre à force.

CHAP. VII.

LE buiſſon fait ſe retirera le veneur au lieu où l'aſſemblée aura eſté termée, & chacun de ceux qui auront eſté enqueſte auec limiers fera ſon rapport, puis ayans tous prins leur refection du matin, le plus ſouuent le long d'vne haye ou buiſſon, l'on doit enuoyer les valets auec leurier aux buttes, qu'il leur auront eſté monſtrées & marquées par le Seigneur, ou homme à ce cognoiſſant. Les chiens courans ſeront departis par bandes, les vns ſeruiront pour la meute, apres que le limier les aura lancez. Et là faut bien auoir le ſoin que ceſte bande ſoit des meilleurs, mieux dreſſez, & plus viſtes chiens, leſquels ſelon le nombre des chiens, ſera bon de changer à vne heure de là, ainſi que l'on pourra aduiſer. Sur tout faut que touſiours le valet des chiens

ſoit à pied, pour les accompagner de pres,& les enhardir quand il ſera beſoin. Pour ce regard ſera bon d'heure en autre luy bailler chiens frais & de relais, & qu'il les relaye de pres,par ce moyen les premiers baillez reprendront leur haleine toute à leur aiſe. Vray eſt que pour les rendre plus hardis, faudra qu'il parle ſouuent à eux,& donner courage auec le ſon de la trompe: car il y a beaucoup de chiens,s'ils ne ſont de race,qui n'oſent entreprendre à courir les loups principalement les vieux loups, d'autant que ce ſont beſtes plus furieuſes que les ieunes. Si le bois eſt grand & que l'on n'y puiſſe aller à cheual,ie trouuerois bon qu'il y euſt vn valet pour accompagner les chiens, & les tenir en queuë le plus pres qu'il pourroit.Auſſi voudrois bien qu'il ſonnaſt ſouuent de ſa trompe, & qu'auec ſon forhu il ne ceſſaſt d'enhardir ſes chiens. Vray eſt que les autres qui ne ſont à la queuë des chiens,ne doiuent ſonner vn mot, parce que tant de ſonneurs de trompes ſouuentesfois eſtourdiſſent les chiens, & leur font perdre tout credit,& moyen de bien chaſſer,quand l'vn ſonne deçà,l'autre delà.Si c'eſt vn vieux loup,& qui ne voye aucune choſe qui luy nuiſe,ne faudra d'entreprédre le cours,mais ſi on le veut prendre à force,& que le temps de iour ſoit aſſez long,faut le rebouter, & s'embarrer dedans le bois quand il s'offrira. Incontinent le loup apres auoir cerché tous moyens de ſortir, & trouuant touſiours gens tant à pied qu'à cheual, & tabourins qui luy feront teſte, ſe ſentira tant preſſé qu'il ne ſçaura auoir autre recours,ſinon de courir çà & là. Alors on doit continuer à luy bailler chiens frais & de relais:qui le courent à pleine veuë;Qui eſt vne des plus belles chaſſes qu'il eſt poſſible de voir. Cependant il ſe faut donner garde de ſes ruſes: car apres qu'il n'en peut plus,ou il gagne dans vne grande taniere de blereau,là où il entre la queuë deuant, & alors la faut enuironner de chiens pour le tenir aux abbois,ou bien il ſe ſauue dans quelque fort hallier d'eſpines ou ronces, alors chacun y doit accourir pour là le prendre & ſaccager. I'en ay prins beaucoup à force, dont aucuns ont duré pres de huict heures, les autres ſe ſont en cela tellement entretenus,gardans leur force & haleine,que la nuict venoit,& nous les perdions par faute de iour. I'en ay chaſſé tel qui a duré dix heures, à raiſon qu'il alloit ſouuent boire & ſe rafraiſchir en vn mareſts dedás ledit bois.C'eſt pourquoy on dit que l'homme de guerre doit auoir trois choſes en luy,aſſaut de léurier,fuite de loup,& deffence de ſanglier. Car l'homme de guerre doit aſſaillir auſſi hardiment que fait vn bon léurier, qui prend & aſſaut tout ce qu'on luy monſtre;S'il luy eſt beſoin ſe retirer, faut qu'il garde l'haleine de luy ou de ſon cheual, & s'il eſt tellemét preſſé de combattre qu'il n'en puiſſe eſchapper, faut s'acculer contre maiſon, haye, foſſé, où buiſſon, & là ſouſtenir l'aſſaut: & cependant aduiſer de grande hardieſſe à tuer quelqu'vn de ceux qui l'aſſaillent, & paſſer à trauers deux; par ce moyen pluſieurs combattans ſe ſont ſauuez.Au ſurplus ſi on chaſſe en vn buiſſon,& qu'on ait failly les loups, le lendemain y reuiendront, & rembuſcheront au meſme buiſſon s'entre-cerchans,mais le iour d'apres ne les y faut plus cercher. Auſſi ſi quelque Prince ou grand Seigneur vouloit courre à force de chiens courans, faudroit enuironner le buiſſon de léuriers, & ſe tenir à trente ou quarante pas loin du bois, afin qu'incontinent que le loup mettra la teſte hors,il le rembarrent dedans. Car s'il a eſté couru des léuriers, & qu'il en trouue quelqu'vn en teſte en tous endroits où il s'offrira à ſortir,il n'oſera plus entreprendre la campagne. Et s'il aduient que le buiſſon ſoit ſi grand, qu'on ne le puiſſe enceindre

Trois choſes neceſſaires à l'homme de guerre.

& enuironner de léuriers, faut l'enuironner de toile ou quelques grands hal-liers à maille carrée de bonne grosse ficelle, haut d'vne brassée, pour seruir de deffence seulement. Et ainsi le Prince auroit bien son plaisir de voir chasser ses chiens.

Comme on doit chasser les loups sans limier.

CHAP. VIII.



LE Seigneur ou Gentilhomme qui veut auoir plaisir de chasser les loups, & n'a aucun limier qui soit bien dressé; bien a-il des chiens qui aiment à chasser loups, les pourra dresser en ceste maniere. Doit auoir gens tant à pied qu'à cheual, pour aller de grand matin à l'entour des bois & buissons, esquels les loups ont accoustumé se retirer, ou faut penser qu'ils demeureront toute l'année sans s'escarter au-

cunement, moyennant qu'on ne leur face trop de tourment, s'ils ont esté nais & nourris audit buisson & bois. Ceux qui iront pour les guetter & reuoir, auront tousiours l'œil soigneux sur les terres labourées, chemins, sentes & petites aduenuës, à sçauoir en Esté sur la poudre, & en Hyuer sur les bouës & fanges; & s'il a pleu la nuict, sera beau en reuoir, pourueu que la pluye ait cessé vne ou deux heures auant le iour. Eux donc voyans par les traces delaissées és terres que les loups sont allez droit au bois pour se rembuscher, moyennant que les pas & voyes ne soient par pluyes ou poudres recouuertes, iugeront pour certain le loup ou loups estre rembuschez audit bois, duquel ils ne bougeront aucunement, pourueu qu'ils n'ayent esté forhuez de quelqu'vn, ny suiuis de mastins ou autres chiens courans: car si on les a veus, & qu'aucuns ayent hué & crié apres eux, & mis leurs chiens & mastins apres, & soient loups qui ayent esté chassez, ne se faut attendre à les trouuer audit bois ou buisson, ains s'en irons à plus d'vne lieuë de là, parce que le loup à bien ceste ruse & malice de nature, de sçauoir qu'il est rauissant, & pour ce regard hay d'vn chacun. Si donc les loups ne sont huez & suiuis de mastins, on departira les léuriers pour aller aux cours, & seront assis, comme nous dirons cy apres, puis on enuoyera les chiens courans, chacun aux lieux ordonnez pour les relais; & le veneur auec quatre des meilleurs chiens qu'il ait viendra au rembuschement; & là fera assentir à ses chiens les branches par où le loup sera rembusché. Et voyant qu'ils ne demandent qu'à courir on laschera & descouplera deux des plus seurs, qui aiment plus à courir le loup, & dés qu'il entendra l'vn des chiens abbayer, decouplera incontinent les deux autres sur les voyes, brossant à trauers du bois pour les enhardir & rebaudir, sonnant souuent & criant: Harlou, harlou, harlou, puis les ayant lancez, luy seront baillez des relais, ainsi qu'on les aura ordonnez & de pres: car si on relaye chiens de loin & non de pres, pourront aller au change, & rompre la chasse. Et auant que finir ce propos & passer plus outre, ne m'a semblé hors de raison de descrire en ceste part la forme & maniere comme l'on pourra cognoistre les voyes du loup & de la louue, & les discerner d'auec celles du chien. Si l'on voit en terre labourée, sable, ou fange, ou poudre, des pas ou voyes des loups, & on en doute si elles sont du mastin, faut considerer la façon de l'empraínte du pied: car le loup a le talon large & gros, faisant trois fossettes en terre sous le talon. Il a les ongles gros & courts, & les deux doigts des pieds de deuant tousiours serrez, ce qu'vn chien n'a pas. La louue les a de mesme façon osté qu'elle a le pied plus long & plus estroit que le loup.

Ruse & malice du loup.

Difference entre les pas du loup & du chië.



Il y a auſſi autre cognoiſſance par les laiſſes qu'ils font l'entrée ou iſſuë des bois ou buiſſons : car le loup fait ſes laiſſes dures à coſté d'vn chemin ou ſente, en quelque carrefour, & ſus quelques ronces ou buiſſon : la louue au contraire, rend ſes laiſſes au milieu du chemin, fort molles & en plateau. On peut auſſi iuger des loups à les ouyr le ſoir hurler:car la louue hurle plus clair que le loup auſſi font les ieunes loups de l'année:mais le vieil loup hurle fort gros & menu. Outre cela, le veneur pourra facilement iuger qu'vn léurier ou grand maſtin n'auroit pas eſté la nuict ou le matin aux bois. Au ſurplus pour dreſſer chiens courans à courir loups, faut aduiſer comme i'ay dit cy deuant, où pourra eſtre la retraite des ieunes loups au mois de Iuillet, ou d'Aouſt, pour leur en faire courir vn ou deux que l'on aura prins tout expres, afin qu'ils le puiſſent fouler & en iouyr à leur aiſe. Meſme, pour leur donner hardieſſe & exciter d'auantage à la chaſſe ; ſera bon mignarder & feſtoyer de pluſieurs petites frian-



PATTE DV CHIEN MASTIN

dises que le valet aura portées en sa grande gibeciere tout à propos. Et apres que l'on aura cogneu lesquels d'entr'eux auront le meilleur vouloir, & seront les plus adextres & prompts à chasser, on les dressera pour seruir de limier, ains bien souuent on lancera deuant eux quelques loups, & les fera l'on chasser en route, n'oubliant cependant à les tousiours mignarder & festoyer de plusieurs petites friandises, mesme afin de les enhardir & aider à prendre la proye, souuentesfois se retirer des voyes, pour aller prendre les deuants; & s'il s'en rabat quelqu'vn le bien festoyer & frapper à route, mais apres le retirer & bien carresser. Vray est que sur tout faut prendre soin que l'on ait des chiens de race qui courent le loup; d'autant qu'il y a chiens de toutes sortes. Les vns sont chiens de garde pour abbayer aux larrons, quels sont les mastins: les autres sont allans, comme en Espagne pour destourner & poursuiure la beste qui se presente quelquesfois par les champs: autres à gros poil, pour aller à l'eau, appellez

barbez, qui portent le traict & chassent au gibbier des fleuues & estangs. Autres sont espagneux pour leuer & trouuer les perdrix & cailles, appellez chiens couchans. Autres chiés pour aller dans terre combattre les renards & blereaux, autres sont appellez dogues pour assaillir, mordre & retenir sangliers, ours, ou loups, autres sont nommez léuriers, qui sont vistes & hardis à prendre ce qu'on leur monstre, quelque beste que ce soit : & portent grand amour à leurs maistres, combattans quelquesfois pour eux, & se laissant mourir pour l'absence de leursdits maistres morts, ou bien estans allez en quelque voyage. Et doit-on bien faire cas de léuriers qui prennent vn grand sanglier, fier & orgueilleux, ou vn grand loup, qui est vne beste fort cruelle, encor que les léuriers soient beaucoup moindres que limiers. Chacun sçait & a veu que mes léuriers ne sont de ces grands que l'on voit à la Cour, en Bretagne : toutesfois ils prennent bien les loups, qui sont le plus souuent trop plus grands qu'eux : mais la race & accoustumance y seruent de beaucoup. De quelque beau grand léurier de Bretagne & d'vne belle léuriere à liéure, on pourra tirer de beaux léuriers pour loups.

Comment on doit prendre les loups auec léuriers. CHAP. IX.

APres auoir suffisamment monstré la maniere de faire le buisson pour les loups, auec limiers & sans limiers, reste à deduire comme on doit asseoir le cours pour lesdits léuriers. Il faut donc en cet endroit auoir esgard par où les loups ont le plus souuét accoustumé se rembuscher, & sortir de leur gré au soir pour aller au carnage, & chercher leur proye : car ordinairement ils viendront & sortiront par là. Et faut aussi auoir le soin que l'on fasse le cours en bon vent : c'est à dire, que le vent vienne du bois droit au cours : car le loup n'ira contre le vent, s'il sent que les léuriers y soient, & à val le vent n'en peut auoir aucun ressentiment : toutesfois le vieil loup ira plus souuent contre le vent, qu'à val le vent, & souuent les y ay prins, mettant mes léuriers assez loin, qui les alloient assaillir de grand courage à la partie du bois. Le cours donc sera assis à l'vne des saillies du bois, en bon vent ; & s'il est possible que ce soit en quelque plaine ou pied montant, & que les huttes se voyent l'vne de l'autre, faites en façon de fer à cheual, comme il est figuré cy deuant. Outre cela sera besoin d'auoir pour le moins sept laisses de grands léuriers, & deux laisses de legers léuriers, pour les lascher en queuë : & faut qu'ils soient assis à la partie du bois, accompagnez chacun d'vn homme à cheual, pour les dresser au cours. Donc apres cela y aura trois laisses de chacun costé du cours, qui seront nommées costerelles, dont les deux premieres, qui seront vis à vis l'vne de l'autre, lascheront à l'espaule, si le loup est entre les deux, autrement il ne faut qu'ils laschent plus tard. Et si lesdites premieres laisses costerelles sont bien laschées, le loup ne faillira d'entrer dedans le cours, aussi si les autres laisses sont bien laschées & qu'elles attendent que le loup approche de leurs huttes, le loup ne leur eschappera iamais : Et pour cela celuy qui tient la laisse du front du cours, doit saillir de sa hutte ses leuriers au poing, & venir au deuant de luy, & luy bailler ses léuriers en teste, qui doiuent estre des plus hardis & courageux.

Sur tout, sera besoin que chacune laisse ait bóne hutte de toile, branches & fueilles pour couurir l'homme & les léuriers ; & ceux qui se tiennent doiuent estre bas à genoüil. Quant à moy i'ay fait faire des huttes de toille tannée, qui se tendent auec trois bastons, qui est pour le mieux : sous lesquelles l'homme &



le léurier sont à l'abry du vent & de la pluye, & ont sous eux de la feugere, ou de la paille, pour estre plus à leur aise. Et s'il aduient que le loup soit attaché de léuriers, faut y courir diligemment, pour luy mettre vn espieu ou gros baston dedans la gueulle, iusques à la gorge, afin qu'il ne blesse les léuriers aux iambes ny au museau, par ce moyen les chiens en iouyssent bien à leur aise & sont rédus plus hardis à les prendre, s'ils les ont pris sans auoir esté blessez. Au contraire si on ne leur donne secours incótinent, les loups ne failliront de blesser beaucoup de léuriers, comme emporter aux vns la iambe, aux autres percer la teste, & faire autres outrages, dont ils sont puis apres fort malades, & bien souuent en meurent, d'autant comme nous auons dit cy deuát, que la morsure des loups est tres dangereuse. Ayant donc les léuriers iouy à leur aise de leur proye, ne faut longuement les y laisser: mais chacun doit reprendre les siens, & s'en retourner diligemment à ses huttes, s'il y a encores loups au bois: & là attendre, & lascher les

léuriers, comme a esté dit. Et faut bien aduiser à ne les lascher trop tard, vaudroit beaucoup mieux les lascher plustost, que le loup retournast au bois, que de le laisser passer hors du cours : car s'il en est hors, & les léuriers sont en queuë apres, à grand peine s'en prend-il pas vn ; toutesfois i'en ay prins plusieurs, voire encor depuis quelques iours, escriuant ce present traité. Aussi s'ils sont faillis & eschappez aux léuriers ne se faut amuser à les poursuiure : car ils ne s'arrestent point, mais vont tousiours. Vray est qu'ils se pourront arrester au prochain buisson ou bois, s'il est assez fort, & qu'ils ayent esté griefuement foulez des chiens : mais cependant ils gaignent les deuants, & n'osent plus entreprendre la campagne, pensans y trouuer encor des léuriers : & lors on les prendra à force, qui est vne belle chasse sur toutes les autres, d'autant que les chiens les voyans & sentans desia mal menez, les chassent & poursuiuent auec plus grand courage & hardiesse. Au surplus faut noter que i'ay veu quelquefois que les léuriers font difficulté de prendre vne louue chaude, *ains la veulét* saillir & couurir comme vne chienne : mais s'il y a au cours quelque bonne léuriere, elle la prendra par enuie & ialousie.

Comment on doit chasser & prendre les loups sans limiers, chiens courans & léuriers, auec les rets & filets. CHAP. XX.

CY deuant nous auons descrit comme on doit prendre les loups auec chiens courans & léuriers. Or parce que chacun n'à pas le moyen d'auoir chiens, ny la dexterité de les bien dresser, n'ay voulu obmettre à declarer la façon de chasser les loups, sans aide aucune des chiens. Faut donc de longue main faire apprests de rets, de menu cordage & raiseaux pour tendre aux grands chemins, mesmes des lassieres, puis à quelque iour de petite feste, non pas au Dimanche, qu'il faut garder selon le commandement de Dieu, faire assembler tout le peuple voisin & proche d'alentour du bois ou buisson, ou hantent & se retirent les loups, & ordonner à ceux de chacune paroisse certains lieux & places pour se camper. Apres que les compagnies seront arrangées, & separées l'vne de l'autre, la longueur d'vne pique, faudra entrer dedans le bois menant grand bruit de trompes, cornets, tabourins, huant tousiours, tirant droit où sont les filets & rets tendus, n'ayant crainte de passer ronces ny *espines : car* c'est où le loup se cache, & laisse passer sans sonner mot *ceux qui courent* apres luy, dont est venu le prouerbe: Il fait le loup à la carriere. Les parroisses dōc chemineront en bonne ordonnance, conduite chacune par vn des principaux de la bande, afin de leur faire garder bon ordre, & trauerser tous les bois iusqu'à l'endroit des rets & filets: & s'il y a des loups, ils ne failliront à sortir : mesme on les pourra haster par des petits léuriers ou mastins, mis en l'estrique à la partie du bois. Et s'il aduient que le loup ait passé les huttes de ceux qui seront à la garde des filets, on iettera incontinent apres ses fesses vn court baston, pour l'ebrouer & haster d'auantage, afin qu'il n'ait la cognoissance du filet, par ce moyen il ne faillira de se ietter dans vne des rets, ou bien dans la lassiere ou raiseau, alors sera facile aux gardes des filets de les tuer. Dés qu'il sera tué, faudra incontinent tendre les rets ou lassieres & se retirer chacun à sa hutte pour attendre les autres. Et sur tout faut que les huttes soiét bien espaisses ou de toile tannée, comme i'ay dit cy deuant. Au surplus, afin que tout le peuple assemblé, estant chacun en sa place, sçache au certain le temps qu'il deuera entrer dedās le bois, on



tirera vn coup de boëtte d'artillerie, ou bien d'vne grosse harquebuse, qui sera pour signal d'entrer auec grand bruit dedans le bois. Et est bien requis auoir sur les filets, gens qui entendent à faire la haye, pour lassieres & raiseau, mesmes à les tendre, & principalement les rets, que i'ay fait tendre souuentesfois sur fourches, auec vn margoüillet ou bilbauquet, qui est mis par dessous le maistre de la rets, & à chacun des fourcherons des fourches, mises l'vne auant l'autre arriere, comme appert en la figure cy deuant, qui estoit la meilleure & plus soudaine façon de tendre les rets, & trop meilleure que sur les pieux.

Faut donner ordre aussi que les maistres rets soient bien attachez à arbres, ou à gros pieux fichez en terre, selon la longueur des rets. Il y a aussi bien à regarder, pour bien faire vne haye pour les lassieres : car le plus souuent ceux qui les font ne l'entendent pas bien : car ils les font toutes droites, & sont trop meilleures, ainsi que l'auons figuré cy deuant : car à chacun angle on met vne laniere, & peut ladite haye seruir pour deux costez. Il y a d'auantage, que iamais

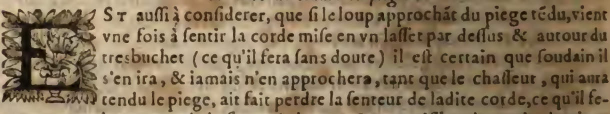
loup sanglier, ou cheurueil, ne se tournera pour passer à costé, voyant l'ouuerture deuant luy, ayant la haye des deux costez qui luy conduisent en allier de tonnelet. Au reste sur tout, il faut s'il est possible, tendre les pans de rets & lassieres a bon vent.

De la forme de prendre les Loups par pieges, & autres instrumens.

CHAP. XI.


C'Est vne profonde & admirable prouidence de Dieu, que l'homme premier Adam, auant qu'il fut decheu de la perfection que Dieu luy auoit dónée lors de la premiere creation, auoit imposé les noms aux bestes, comme il est dit en Genese chap. 2. verset 20. & luy auoit donné puissance sur toutes bestes, comme il est aussi recité au premier chapitre dudit liure, verset 26. & au Psalme 8. Toutesfois par le peché de nostre premier Pere, ceste puissance a esté ostée à l'homme par l'horrible vengeance du Seigneur tout Puissant, de sorte que les bestes portent auiourd'huy dommages infinis à l'homme, le guettent, luy courent sus, rauissent son bien, le navrent, le tuent, qui est vn certain tesmoignage de l'ire de Dieu, qui a puny l'homme iustement. Donc ne se faut esmerueiller, ny murmurer aucunement, si l'homme ayant desobey à son Createur, est aussi desobey par les bestes, qui luy estoient suiettes & du tout esmancipée. Si l'homme ayant offencé son Dieu, est offencé par les bestes inferieures à soy. Vray est que ce bon Dieu ne l'a laisse sans moyens, pour pouruoir & se garder de la cruauté des bestes sauuages, insidieuses & malfaisantes; car l'homme, par l'instinct de Dieu a inuenté plusieurs manieres de prendre & assuiettir à soy lesdites bestes, comme loups & autres bestes cruelles. Nous auons cy dessus parlé des moyens de les prendre à force de chiens & leuriers; maintenant nous traicterons de la maniere de les prendre au piege, & autres instrumens propres, comme verrez en la figure suiuante, laquelle monstre comme il faut faire vne grande fosse qui soit couuerte d'vne claye suspenduë, pour facilement tourner. De l'autre costé de la claye faut mettre vn oison, agneau ou autre tel bestail, Si le loup entrepréd & s'efforce de passer par dessus, la claye tourne & le loup tombe dedans la fosse, laquelle doit estre bien couuerte de la claye, afin que le loup, qui est l'vne des fines & cauteleuses bestes qui soit, ne la puisse apperceuoir, & ceste façon est commune & facile.

Maniere de tendre le piege.


EST aussi à considerer, que si le loup approchát du piege tédu, vient vne fois à sentir la corde mise en vn lasset par dessus & autour du tresbuchet (ce qu'il fera sans doute) il est certain que soudain il s'en ira, & iamais n'en approchera, tant que le chasseur, qui aura tendu le piege, ait fait perdre la senteur de ladite corde, ce qu'il fera prenant des crottes de la fiente de loup, & engraissant la corde du piege entierement, en la maniere que l'on poisse de poix vn chegros pour coudre souliers. Et ce quand tu auras tendu au loup, de fiente de loup. Quant au renard, de fiente de renard, & ainsi de toutes autres bestes qui se prennent au piege: mais la difficulté est, de trouuer moyen de recouurer de la fiente de la beste à quoy on veut tendre le piege, comme sont le Loup, le Renard, le Blereau, le Foine, & le Putois. Et pource quand le chasseur voudra tendre son piege, il faut que



le iour precedent il s'en aille au bois auquel il veut tendre, d'autant que c'est au bois, taillis, forest, buissons, & bruyeres, où l'on tend à tels animaux coustumierement, & le long des chemins où l'on soupçonne la beste deuoir passer, labourer auec hoyau selon la largeur du chemin, quatre pieds en quarré, & la terre qu'auras labourée mettre en poudre, & l'esgaller doucement afin que la nuict suiuante, la beste qui passera par cét endroit, inscuple la forme de son pied dans ladite terre, & que le lendemain, quand tu viendras recognoistre le lieu que tu auras labouré, tu cognoisses la beste qui aura passé: & faut ainsi que dit est labourer en plusieurs & diuers lieux, & par diuers chemins, afin que si la beste est au bois, tu la puisses asseurer, & par ce moyen ne tendre en vain. Quand tu auras fait ton labourage, il faut pour le loup, trouuer quelque cuisse de cheual ou d'asne, ou de mulet, ou quelque autre charongne, & en faire trainée par le bois le long des chemins & sentiers d'iceluy, & en faisant la trainée, quand tu arriueras aux lieux où est labouré, faut y ietter six ou sept lopins de ladi-



te charongne de la grosseur d'vn œuf, ou enuiron. Si c'est pour le Renard, Blereau, Foine, ou Putois, suffira d'apaster autour desdits lieux labourez des rongets de poulaille, ce qui reste sur l'assiette du maistre de Maison Rustique apres son repas, ou appaster des rosties de pain bis fricassées auec graisse telle que tu voudras, & le lendemain quand iras recognoistre les chemins où tu auras appasté, infailliblement la beste qui y aura passé la nuict aura fienté à l'endroit de l'appast & laissé de ses crottes, desquelles tu poisleras la corde du piege, pour le tendre; ainsi en vse le Seigneur de Moustac Gentilhomme Limosin pres Belac, vn des plus rares tendeurs de piege, & plus heureux chasseur qui se trouue.

Fin de la Chasse du Loup.

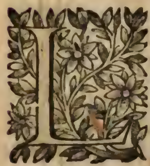


LA FABRIQVE DE LA IAVGE OV DIAPASON.

DIFFINITION DE CE NOM IAVGE, OV DIAPASON.

Par ce nom Iauge ou Diapason, est à entendre vne certaine mesure particuliere, par laquelle ou auec l'aide de laquelle on peut trouuer, iuger ou inuestiger combien vn vaisseau circulaire contient en soy de mesures vsitées au lieu, villes ou pays, ou ledit Diapason ou Iauge a esté fabriquée & composée.

CHAPITRE PREMIER.



LA diffinition donnée, pour fabriquer ledit Diapason, ou Iauge, il conuient premierement auoir l'eschantillō propre pour ce faire, tant pour le long que pour le diametre. Pour auoir iceluy, faites (auant toutes choses) dresser vn petit vaisseau rond, n'ayant qu'vn fond (qui soit parfaitement arrōdy) ayant 18. ou 20. pouces de diametre, ou plus, car tant plus tant mieux. Quant à sa hauteur (qui doit estre en forme colomnalle) elle sera à vostre discretion, & à proprement parler, aussi son diametre; car encore que vous luy donniez plus ou moins de 18. ou 20. pouces de diametre, cela ne vous empeschera en rien, pourueu que vous puissiez mettre dans iceluy vne mesure de vin, de telle tenuë que vous esperez fabriquer iceluy Diapason. Ledit vaisseau se pourra aisément dresser auec fueilles de fer blanc, ou autre maniere à vostre discretion.

Quand il sera preparé, vous le mettrez sur vne table qui soit en niueau (c'est à dire, qui pende ni à dextre ni à senestre, ni en auant, ni en arriere) le fonds ferme sur ladite table, & l'ouuerture d'iceluy en haut: dedans iceluy soit par vous mise vne mesure de vin, du lieu où vous esperez fabriquer iceluy Diapason, le plus iustement que vous pourrez: & gardez vous bien de faillir en cecy: car la faute vous ameneroit à vn grand erreur. Apres sçachez discrettement le profōd d'iceluy vin (vous le pourrez examiner auec vne verge droite, qui soit fort prime) & aussi le diametre de vostre vaisseau: ledit profond sera le long de vostre eschantillon, & le diametre le large de vostre eschantillon, pour fabriquer ledit Diapason ou Iauge. Pour mieux entendre cecy, ie vous en donneray vn exēple.

Soit vn vaisseau ou corps circulaire, ayant forme colomnalle, a, b, c, d, &c.

dans lequel soit mise vne mesure de vin, laquelle ait emply iceluy vaisseau iusques aux lettres e,f, maintenant le profond ou distance c,e,ou d, f,(entant que l'vn est égal à l'autre) sera le long de vostre eschantillon, lequel profond vous examinerez auec vne verge droite & prime; & a,b,sera ou vous seruira pour l'eschantillon de vostre diametre que i'ay cy deuât appellé largeur.Et s'il aduient que vostre diamétre soit plus lóg que le profond de vostre mesure,ne vous estónez pour cela: car vous pourriez faire faire vostredit vaisseau de telle largeur que son diametre auroit beaucoup plus de lóg que ne seroit le profond, d'vne mesure mise en iceluy vaisseau, & toutesfois ledit profond ne laisse pas pourtant son nom de longueur, ny le diametre son nom de largeur: mais ledit profond est tousiours appellé longueur, & le diametre largeur de l'eschantillon.

A B F E D C

Le precedent ainsi accompli, vous aurez deux mesures: à sçauoir e,c,pour le long de l'eschantillon,& a,b,ou e,f, pour le large. Quoy cogneu & reserué en memoire,vous prendrez vne verge quarrée, de bois ou de fer, ou à vostre discretion,longue de 5 ou 6. pieds, ou de tant qu'il en sera besoin,qui soit bien droite,au bout de laquelle vous ferez faire vn crochet,ayant enuiron demy pied de long, ou à vostre iugement, & autant d'ouuerture. Icelle verge soit par vous diuisée sur l'vn de ses costez, en plusieurs parties égales à la ligne e,c. Vous prendrez donc auec l'ouuerture du compte ladite ligne e,c, ou d,f,le plus precisément qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dás le vaisseau a,b,c,d,& sans varier aucunement icelle.Vous diuiserez ladite verge preparée entant d'icelles parties qu'elle en pourra côtenir,commençant au poinct a,& finissant au poinct b. Ie l'ay diuisée pour exemple en dix parties égales, marquées par a, g, h,k, l, m,n,o,p,q, b. Vous noterez toutesfois que chacune partie qui se trouue sur ladite verge, n'est correspondante à l'eschantillon e, c, & ce pource que nostre volume ne suffiroit pour ce faire. La distance a, d, doit estre égale à la distance e, f, autrement il y auroit erreur.Le tout ainsi fait,ladite verge nommée Iauge, vous seruira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourueu qu'ils ne soient plus longs que ladite verge ou Iauge.

Les parties esgales d'icelle se doiuent encor diuiser en plusieurs autres parties égales,comme en 8.ou en 24.ou en 60.car tant plus il en aura, tant plus precise elle sera; mais si on les diuise en 10. l'operation sera bien aisée.

Le costé opposite d'icelle Iauge soit par vous accommodé pour les mesures du diametre.Vous prendrez auec l'ouuerture du cópas la distâce a,b,le plus precisément qu'il vous sera possible, qui est le diametre de vostre petit vaisseau: & commençant au poinct b,de vostre Iauge, sans varier, agrandir ou amoindrir iceluy compas, vous la diuiserez en tant de parties esgales que faire se pourra.Icelle est icy diuisée pour exemple en huit parties esgales, representées par les lettres b, c, g, h, f, k, l, m, a, chacune d'icelles parties se doit encore derechef diuiser,ou en 8. ou en 12. ou en 60. ainsi qu'il a esté en-

ſeigne en la diuiſion des longueurs : mais comme il a eſté dit, ſi on les diuiſe en 10. l'operation ſera bien aiſée. Ceſte Iauge, ou ce coſté d'icelle ainſi preparé, vous ſeruira pour meſurer le diametre de tous vaiſſeaux, pourueu qu'elle ſoit aſſez longue, alors vous les pourrez meſurer à deux fois ; toutesfois le plus certain & le plus commode ſeroit en fabriquer vn autre de telle longueur, qu'elle fuſt ſuffiſante : ce qui doit eſtre entẽdu par vous, tant pour le long que pour ledit diametre.

Chap. II.

Pluſieurs ne ſe contentent de la precedente maniere de faire en la compoſition & diuiſion de la Iauge : car ils diſent qu'il eſt bien difficile, voire preſque impoſſible ſe garder d'errer, & que l'erreur qui eſt commis ſur vne ſeule meſure, cauſe & amene ſur vn grãd vaiſſeau plus grande faute, que ne feroit celuy qui ſeroit cauſé par vn grand nombre de meſures : ce que ie leur concede volontiers eſtre vray, parquoy pour ſatisfaire à ceux-cy qui ſont plus ſpeculatifs que les autres, ie vay enſeigner à former ledit Diapaſon ou Iauge, ſur vn grand nombre de meſures.

Vous vous pouruoirez d'vn vaiſſeau de bois, ou autre matiere ſolide en forme colomnalle qui ſoit parfaitement bien arrondy, contenant pour le moins quarante meſures du lieu ou ville, où vous eſperez eriger ledit Diapaſon. Vous mettrez iceluy à niueau, comme il a eſté enſeigné au precedent, puis y adapterez 36. meſures ou 24. le plus iuſtement que faire ſe pourra. Le nombre de 36. ſe peut trouuer par ſa multiplication de 4. par 9. Le nombre de 24. par la multiplication de 4. contre 6. Bref, quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il ſoit tel qu'il ſe puiſſe trouuer par la multiplication de deux nombres l'vn par l'autre, dequoy l'vn pour le moins ait racine quarrée parfaite. Exemple, poſez que vous y ayez mis 42. meſures : or ce nombre de 42. ſe trouue par la multiplication de 7. contre 6. mais 7. ou 6. ne ſont rationaux, ains irrationnaux : parquoy 42. ne ſeroit propre à ce faire 90. ſera idoine, entant qu'il ſe trouue par la multiplication de 10 par 9. & 9. eſt nombre rationnal, c'eſt à dire ayant racine quarrée parfaite, laquelle eſt 3. Si vous n'y voulez mettre 90. meſures, vous y en pourrez mettre ſeulement 72. lequel ſe trouue par la multiplication de 8. par 9. dequoy 9. eſt nombre ayant racine quarrée, comme i'ay deuant dit Cela fait vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin auec vne verge droite & fort deliée, lequel profond marquerez preciſément ſur vne table applanie ou autre matiere polie, que vous diuiſerez en 9. ſi vous auez mis 36. meſmes audit vaiſſeau, ou en 8. ſi vous y en auez mis ſeulement 24 L'vne de ces diuiſions ſera l'eſchantillon de voſtre long Apres vous diuiſerez le diametre dudit vaiſſeau en 4. la racine quarrée de 4. eſt 2. parquoy deux de ces diuiſions ſeront l'eſchantillon de voſtre diametre.

Exemple.

Le grand vaiſſeau colomnal ſoit a, b, c, d, iceluy ſoit mis à niueau. & dedans iceluy ſoient miſes 36. meſures le plus exactement qu'il vous ſera poſſible, leſquelles ayent remply iceluy iuſqu'aux lettres e, f, la diſtance e, c, ou d, f, ſera le

long que contiendront lesdites 36. mesures audit vaisseau qu'il faudra, ou qui doit estre mis le plus precisément qu'il sera possible en 9. parties esgales; l'vne d'icelles sera, ou vous seruira pour l'eschantillon de vostre long, laquelle partie voyez estre icy d, g, ou, c, h, puis que l'vne est esgale à l'autre. Apres la distance a, b, qui est le diametre soit par vous diuisé en quatre parties esgales; les deux seront, ou vous seruiront pour l'eschantillon de vostre diametre, & ce en tant que 2. est la racine quarrée de 4. lesquelles les deux parties vous voyez estre icy a, i. Cela ainsi expedié, vous aurez deux mesures, à sçauoir c, h, ou d, g, & a, i, l'vne pour le long, & l'autre pour le large l'eschantillon. La verge quarrée ayant son crochet au bout, estant preparée comme il a esté dit au precedent chapitre, soit diuisée en tant de parties esgales à la ligne, c, h, qu'elle en pourra contenir, & ce costé vous seruira pour mesurer le long de tous vaisseaux. Le costé opposite soit par vous diuisé en tant de parties esgales à la quantité a, i, qu'il en pourra contenir, & ce costé vous seruira pour mesurer le fond ou diametre de tous vaisseaux.

A I B
1 2 3 4
E F
9
8
7
6
5
4
3
H 2 G
C 1 D

Or entant que les deux nombres qui ont produit 36. en les multipliant l'vn par l'autre, à sçauoir 4. & 9. ont tous deux racines parfaites, vous pourrez diuiser la distance c, e, en 4. parties esgales, au moins s'il vous vient à plaisir, & en prendre l'vne pour l'eschantillon de vostre long. Mais ce faisant vous diuiserez aussi a, b, qui est la diametre de vostre dit vaisseau, en 9. parties aussi esgales, & en prendrez les trois pour l'eschantillon de vostre diametre: & ce pource que 3. est la racine quarrée de 9. & le tout reuiendra à vn, comme il sera cy apres plus amplement declaré.

D'auantage si 36. vous semble estre suspect d'erreur pour sa petitesse, vous mettrez dedans le mesme vaisseau, ou dedans vn plus ample 72. mesures, qui se trouueront par la multiplication de 8. par 9. lesquelles ayant remply vostre vaisseau jusques aux lettres e, f, la distance c, e, ou d, f, soit par vous diuisée en 8. parties esgales: l'vne sera ou vous seruira pour l'eschantillon de vostre long. Apres diuisez a, b, qui est le diametre, en six parties esgales: les 3. d'icelles vous seruiront pour l'eschantillon de vostre diametre, & ce pource que 3. est racine quarrée parfaite de 9. comme il a esté dit. Le tout soit de rapporter sur la verge, comme il a esté enseigné, afin de former sur icelle les diuisions necessaire à ceste matiere.

Vous notterez toutesfois, que si vous ne pouuez trouuer vn vaisseau ayant forme colomnalle, c'est à entendre ayant autant de diametre au fond qu'au milieu & au sommet, que rien n'empeschera en prendre vn ayant plus de diametre par le milieu que par les deux extrémitez, pourueu toutesfois que la difference ne soit grande: car tant plus sera-elle grande, & tant plus sera-elle dangereuse d'engédrer erreur: mais qu'au reste le diametre de l'vn des bouts soit semblable

à ſon oppoſite. Excepté, que pour auoir le vray diametre d'iceluy vaiſſeau, vous prendrez premierement le diametre de l'vn des fóds, puis auſſi celuy du milieu: & des deux vous en ferez vne ligne ſur vne table, ou autre choſe, le plus exactement qu'il vous ſera poſſible. La moitié d'icelle ligne ſera le vray diametre de voſtre piece (lequel, i'appelleray d'oreſnauant, le diametre iuſtifié.) Iceluy diametre ſera par vous diuiſé, comme dit eſt, à ſçauoir ou en 9. ou en 4.

CHAP. III.

AVtrement ſe peut trouuer l'eſchantillon du long & du diametre. Diuiſez à voſtre plaiſir le diametre de voſtre vaiſſeau, puis icelle diuiſion ſoit multipliée par elle meſme, & ce qui en viendra encor par le nombre de la diuiſion que vous voulez donner à voſtre long, & ceſte derniere multiplication vous monſtrera les meſures que vous deuez mettre dedans iceluy vaiſſeau.

Exemple.

Le diametre iuſtifié d'vn grand vaiſſeau ſoit la ligne a, b, qu'elle ſoit par vous diuiſée en 7. parties eſgales, ou en 8. ou en 9. ou à voſtre plaiſir, apres multipliez 7 par ſoy meſme (puis que nous ſuppoſons qu'elle ſoit diuiſée en 7. & vous aurez 49 que vous multiplierez encore par autant que vous eſpererez diuiſer le long d'iceluy vaiſſeau, lequel ie ſuppoſe eſtre à preſent par vous diuiſé en 9. Si vous multipliez 49. par 9. vous aurez 441. meſures, & 441. meſures vous mettrez dedans voſtre vaiſſeau. Apres les y auoir miſes exactement, ſçachez diſcrettement auec vne verge deliée & droite le profond d'icelle) car le diametre vous eſt ià cogneu lequel ſoit pour plus grande intelligence la ligne c, d, diuiſez ladite ligne c, d, en 9. parties eſgales (& ce pource que vous auez multiplié 49. par 9. car ſi vous auiez multiplié iceux 49. par 8. vous diuiſerez auſſi icelle ligne en 8. parties eſgales) l'vne vous ſeruira pour l'eſchantillon de voſtre long: & la ſeptiéme partie de la ligne a, b, qui eſt le diametre de voſtre grãd vaiſſeau, vous ſeruira pour eſchantillon des diametres. Ces deux meſures trouuées vous les tranſporterez ſur vne verge de bois, ou de fer, ayant ſon crochet à l'vn des bouts, comme i'ay ià enſeigné par cy deuant, puis chacune deſdites premieres parties ſera par vous derechef diuiſée en pluſieurs autres parties eſgales.

Voicy la plus iuſte, & la plus aisée deſcription pour fabriquer l'eſchantillon du Diapaſon ou Iauge, qu'il eſt poſſible de trouuer, au moins comme il me ſemble, laquelle a eſté par moy inuentée depuis peu de iours.

Si le nombre de 44. meſures vous ſemble trop grand, & par conſequent faſcheux à mettre exactement dedans vn grand vaiſſeau, au lieu de diuiſer le predit diametre iuſtifié en 7. qu'il ſoit par vous diuiſé en 5. (ou autre moindre nombre) & iceluy 5. multiplié en ſoy, vous donnera 25 que vous garderez en voſtre memoire auſſi le long dudit vaiſſeau, au lieu d'eſtre par vous eſtimé diuiſé en 9. qu'il ſoit eſtimé eſtre diuiſée en 7. (ou autre moindre nombre) apres multiplierez 25 par 7. pour auoir 175. meſures: & 175. meſures faudroit mettre dedans la concauité dudit grand vaiſſeau, pour ſçauoir par la doctrine precedente, diſcrettement le profond d'icelles meſures, lequel profond doit eſtre exactement diuiſé en 7. parties eſgales, l'vne deſdites parties ſera pour l'eſchantillon de voſtre long, & la cinquiéme partie du diametre pour l'eſchantillon des diametres,

Notez que pour operer iustement, vous commanderez à vn maistre tonnelier, homme adroit à son art, qu'il vous fasse vn vaisseau qui soit parfaitement bien fait, & proprement arrondy, ayant l'vn des fonds en tout & par tout semblable, & de tel diametre que l'autre : & qu'il vous laisse l'vn d'iceux fonds ouuert, lequel vous seruira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dedans iceluy vaisseau. Auant que le commander, vous pourrez sçauoir par la precedente methode, quelle quantité ou nõbre de mesures vous y voulez mettre, afin de l'aduertir à peu pres de sa tenuë, comme si vous esperiez y en mettre 175. mesures, vous luy commanderez le faire tel qu'on y puisse mettre 180. mesures ou enuiron : mais toutesfois plustost quelque peu plus de 175. mesures que moins : cela luy sera aisé à faire, entant qu'il entend l'vsage du pays. Vous le prierez aussi qu'il vous garde sur vne table ou autre chose polie, la longueur du diametre le plus precisément que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous seruira grandement à vous garder d'erreur.

Chap. IV.



E mettray icy encore vne methode, pour auoir bien precisément l'eschantillon du long & du diametre, laquelle seruira pour ceux qui sçauent & entendent la diuision Arithmetiquale. Vous mettrez dedans vn grand vaisseau qui soit bien fait, voire parfaitement arrondy (cõme i'ay ià dit par plusieurs fois) vn certain nõbre de mesures à vostre plaisir & à vostre discretion: car ceste methode est sans subiection des mesures. Posons que vous en ayez mis pour exẽple 256. mesures, sçachez discrettemẽt le profond d'icelles le plus exactemẽt qu'il vous sera possible, puis le marquez precisémẽt sur vne table polie. Apres prenez precisément le diametre iustifié, & le marquez sur ladite table. Iceluy diametre soit par vous diuisé en 6. ou en 8. ou autre nombre à vostre discretion: mettons qu'il soit, ou qu'il ait esté par vous diuisé en 8. multipliez iceluy 8. en soy, & vous aurez 64. diuisez 256. mesures qui sont les mesures par vous mises dedãs le vaisseau par 64. & vous trouuerez 4. au quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diuiser la longueur ou profondeur de vos mesures en 4. parties esgales, & en prendre l'vne pour l'eschantillon de vostre longueur. Aussi la huitiéme partie du diametre de vostredit vaisseau sera, ou seruira pour l'eschãtillon des diametres. Ces deux mesures trouuées, vous les rapporterez sur vostre verge preparée ayãt son crochet au bout, comme i'ay enseigné en la precedente methode.

S'il aduient apres que la diuision faite il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique Fraction, alors il y entreuiendroit aucunes difficultez, comme si au lieu d'auoir diuisé le diametre en 8. il eust esté par vous diuisé en 6. parties esgales. Icelles multipliées en elles mesmes, eussent dõné 36. pour diuiser de 256. mesures : & 256. mesures diuisées par 6. eussent donné 7. pour quotient, & 4. pour reste, qui sont $\frac{4}{36}$ d'vn entier, qui reuiennent) apres estre abreuiez) à $\frac{1}{9}$ ce qui enseigne qu'il faudroit diuiser le profond de vos 256. mesures en 4. parties & $\frac{1}{9}$ d'vne partie, chose fascheuse à faire à celuy qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Parquoy ie l'enseigneray le plus succinctement qu'il me sera possible. En premier lieu vous multiplie-

rez 9. denominateur de $\frac{1}{9}$ par 7. qui eſt, ou qui ſeroit voſtre nombre entier, & vous aurez 63. à cela vous adiouſterez 1. qui eſt numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui ſeront neufiémes. Le long ou profond de voſtre vaiſſeau, corps colomnal, ſoit par vous diuiſé en 64. parties eſgales : & d'icelles prenez-en les 9. pour l'eſchantillon de voſtre profondeur ou longueur, & icelles 9. parties ſeront, ou vous ſeruiront pour l'eſchantillon de voſtredite profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoy il faut pluſtoſt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre, la cauſe eſt pource que 7. qui eſtoit voſtre nombre entier en le multipliant par 9. a eſté mis en neufiémes parties.

Exemple.

La ligne a,b, ſoit le profond des meſures miſes dedans voſtre vaiſſeau. En premier lieu ie la diuiſe auec l'aide du compas en 2. parties eſgales, au poinct c, chacune d'icelles parties ſera de 32. puis que le tout eſt 64. apres ie diuiſe a, c, en deux autres parties égales au poinct c, chacune d'icelles parties ſera de 16. Encor ie diuiſe a, d, en deux parties pour auoir a, e, de 8. parties : d'auantage ie diuiſe a,e, en deux parties, pour auoir a, f, de quatre parties. En fin ie diuiſe a,f, en 4. parties, l'vn d'icelles 4. parties eſt $\frac{16}{64}$ de tout a, b. I'adiouſte vne deſdites parties d,e, tirant vers d, pour auoir a, g, les 9. parties de tout a,b, qui eſt de 64. par conſequent le vray eſchantillon de voſtre longueur. Toutesfois pour euiter vn tel labeur oſtez de 256. meſures 4. meſures, & vous en aurez de reſte 252. meſures, qui ſe diuiſeront également par 7. Cecy ſuffira & contentera ceux qui peuuent receuoir contentement, quant à trouuer l'eſchantillon du long du diametre.

Chap. V.

APres auoir enſeigné la compoſition ou fabrique de la verge nommée Iauge ou Diapaſon (car i'ay vſé par cy deuant, & vſeray cy apres indifferemmẽt de l'vn ou de l'autre) par meſures égales, i'enſeigneray ſi briefuemẽt la pratique ou vſage d'icelle. qu'elle ſoit par vous preſentée ſur le lõg du vaiſſeau à meſurer, auec tel artifice que le crochet d'icelle touche l'vn des fonds dudit vaiſſeau. La Iauge ainſi arreſtée, aduiſez combien de longueur de l'eſchantillon qui a eſté par vous ordõné à cela, ſe trouue en lõgueur du vaiſſeau à meſurer, c'eſt a entendre depuis l'vn des fonds iuſques à l'autre, rabattant par eſtimation l'eſpaiſſeur des 2. fonds dudit vaiſſeau, voire le plus preciſément qu'il ſera en voſtre pouuoir. Par exẽple, mettez que la diſtãce d'vn fõd à l'autre (apres auoir rabattu par eſti-

mation l'espaisseur des deux fonds) soit de 10. mesures, vous les coucherez sur le papier, ou bien vous les garderez en vostre memoire.

Cela accomply auec l'autre partie de la Iauge ou Diapason, que vous auez approprié pour le diametre des fonds, vous examinerez l'vn des fonds, & aussi le profond dudit vaisseau, qu'il aura au droit du bondon, puis de ces deux mesures vous en ferez vne. La moitié sera le vray diametre de vostre vaisseau, que i'ay par cy deuant nommé le diametre iustifié.

Pour estre cecy mieux entendu, voicy vne exemple. La mesure du fond par vous trouuée, soit 8. mesures esgales de vostre Iauge ou Diapason: & la mesure par vous trouuée au droit du bondon (qui est ou doit tousiours estre le milieu de vostre vaisseau) soit 10. mesures, les 2. iointes, ou adioustées ensemble, ferõt 18. mesures, dequoy la moitié est 9. pour le diametre iustifié de vostre piece. Iceluy diametre trouué, qu'il soit par vous multiplié en soy, & ce qui en viẽdra encor par le long de vostre vaisseau, ceste derniere multiplication dõnera les mesures que contiendra vostre vaisseau. Exemple: Le vray diametre a esté trouué 9. mesures esgales, qu'il faut multiplier par 9. pour auoir 81. mesures: icelles 81. mesures vous multiplierez encor par 10. qui est ce que vous auez trouué de mesures égales en longueur dudit vaisseau, pour 810. mesures, & 810. mesures contiendront ledit vaisseau. Notez que si vostre Iauge a esté par vous fabriquée, pour examiner cõbien chacun vaisseau contient de pots, que 810. seroient pots: mais si elle auoit esté composée pour cognoistre combien chacun vaisseau combien de cimaises, que 810. seroient cimaises, & ainsi des autres.

8. diametre du fonds.
10. diametre du bondon.

Somme 18.

La moitié 9. diametre iustifié.
9.

18. Le diametre multiplié en soy.
10. La longueur du vaisseau.

810. Mesures dudit vaisseau.

Il aduiendra souuent qu'en examinant les mesures, soit du long des vaisseaux, ou soit du diametre qu'il sera par vous trouué outre, & auec les mesures égales quelque partie d'vne autre mesure suiuante, laquelle vous garderez bien de perdre; car cela vous ameneroit à vn grãd erreur, comme ie demonstreray cy apres. Pour venir au poinct, & afin d'estre mieux ou plus intelligible, en voicy vn exẽple. Ayant presenté vostre Iauge appropriée pour le long sur le vaisseau à mesurer, vous auez trouué 8. mesures esgales, & $\frac{2}{3}$ de la suiuante : gardez vous bien de perdre iceux $\frac{2}{3}$ mais marquez-les sur le papier auec les 8. mesures, ou bien reseruez en vostre memoire.

La Iauge appropriée pour le diametre des vaisseaux, apres auoir esté par vous presentée au fond, elle vous monstre 4. mesures égales; & encor $\frac{1}{2}$ la suiuãte. Et par le bondon 5. mesures esgales, les deux iointes ensemble sont 9. mesures

$\frac{1}{2}$ esgales, la moitié est 4. mesures $\frac{3}{4}$ esgales pour vostre diametre iustifié, lequel doit estre multiplié en soy pour auoir $\frac{116}{16}$ qui valent 22. entiers $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encores par les mesures longues n'agueres reseruées en vostre memoire, qui sont 8. $\frac{2}{3}$ pour auoir pour tout le contenu de vostre dit vaisseau 195. mesures $\frac{13}{24}$ d'vne mesure qui est vn peu plus d'vne demie mesure. Voicy la pratique 8. mesures $\frac{2}{3}$ pour la longueur reseruées en memoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diametre du fonds.

5 mesures pour le diametre du bondon.

9 mesures $\frac{1}{2}$ l'addition des deux.

4 mesures $\frac{3}{4}$ pour le diametre iustifié.

$\frac{19}{4}$ pour le diametre mis en quarts.

19 4 8 mesures $\frac{2}{3}$

19 4 $\frac{26}{3}$ la longueur mise en tiers.

171 16

19

361 le Diametre iustifié.

16 multiplié en soy. 361—16

26—3

26 2166—48

48 722

13 9386 — 48

195. mesures 24.

Voulez vous cognoistre l'erreur que vous eussiez commis, si vous eussiez perdu les fractions que vous auez trouuez en examinant vostre long & vostre diametre? posez que vous n'auez troué pour vostre long que 8. mesures, & pour le diametre du fonds 4. & pour céluy du bondon 5. le diametre iustifié seroit seulement 4. $\frac{1}{4}$ qui multiplié en soy vous dôneroit 20. mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par 8. qui est vostre longueur donneront pour tout le contenu de vostre vaisseau 192. mesures, & non plus. L'erreur sera cogneu en soustrayát 162. mesures, de 195. $\frac{13}{24}$ lequel sera de 33. me sures $\frac{13}{24}$.

Icy ie m'esbays de ceux qui entreprennent l'exercice de la Iauge ou Diapason, ignorans totalement l'Arithmetique, ſans l'aide de laquelle icelle Iauge demeure aueugle, ou pour le moins bien peu veritable. Ie laiſſe à penſer à ceux qui ſont verſez en icelle Arithmetique, & qui entendent l'vſage d'icelle Iauge comment tels ouuriers, ou pour mieux dire, tels broüillons peuuent exercer leur vocation auec ſaine conſcience. Ie n'en diray non plus, craignant qu'on ne penſe que i'en parle par enuie ou mauuaiſe affection, veu que c'eſt le commun dire. Car incontinent que quelque maiſtre digne de ſon art, corrige les fautes de quelque preſomptueux ignorant, voila vn chacun qui crie que c'eſt mal veillance, ou enuie qui le pouſſe à ce faire: tellement qu'il ſemble que le peuple prenne auiourd'huy plaiſir à eſtre trompé & deçeu.

Retournant à mon propos, ie n'entens pas que celuy qui voudra exercer cette vocation de Iauge ſoit tenu eſtre entierement Arithmeticien, il faudra qu'il entende les quatre principales regles. A ſçauoir, adiouſter, ſouſtraire, multiplier & partir, ſans leſquelles il ne peut paruenir à ſon deſſein, au moins comme il me ſemble.

Or entant qu'au precedent exẽple i'ay vſé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des ſecõdes diuiſions de la Iauge, ie mettray cy vn autre exemple, pour enſeigner par iceluy comme on ſe pourra ſeruir deſdites ſecondes diuiſions. Mais auant que paſſer plus outre, eſtimez que les parties eſgales de l'eſchantillon de voſtre long & de voſtre diametre ayent eſté par vous diuiſées chacune en douze parties eſgales. Maintenant mettez qu'en examinãt le long de voſtre vaiſſeau à meſurer, vous ayez trouué 7. parties eſgales de voſtre eſchantillon, & encore 9. parties des ſecondes diuiſions de la ſuiuante, vous garderez cela en voſtre memoire. Apres mettez qu'en faiſant l'examen de l'vn des fonds vous ayez trouué 4. parties eſgales à voſtre eſchantillon, & encore 7. parties de ſa ſuiuante: & examinant le diametre au droit du bondon, vous ayez trouué 5. parties eſgales, & 5. parties de la ſuiuante.

Pour les quatre parties eſgales de l'vn des fonds, vous prendrez 48. (entãt que chacune eſt diuiſée en 12.) & 7. de la ſuiuante, ſeront 55. pour le diametre dudit fons. Pour les 5. parties dudit bondon, vous prendrez 60. pour la cauſe deuant dite, auec leſquels vous adiouſterez trois ſecõdes parties de la ſuiuante, & vous aurez 93 pour le diametre du bondon. Pour auoir le diametre iuſtifié, adiouſtez 55 auec 63. pour auoir 118. la moitié, qui eſt 59. ſera iceluy diametre iuſtifié, lequel multiplié en ſoy, apporte 3481. qu'il faut encore multiplier par 7. parties eſgales, & par les 9. ſecondes parties de ſa ſuiuante. Les 7. parties eſgales valent 84. parties de la ſeconde diuiſion, & 9. de ladite ſeconde diuiſion, font 93. multipliez donc 3481. par 73. pour trouuer apres la multiplication faite 323733. que vous diuiſerez par 228. (pour la raiſon cy apres declarée) & vous trouuerez 280. meſures & $\frac{1593}{1728}$ d'vne meſure, qui eſt vn peu plus d'onze douziémes de meſure, & 187. meſures & $\frac{1597}{1728}$ contient voſtre vaiſſeau, ou bien vous pouuez prendre ſans erreur ſenſible 188. meſures.

La cauſe & la raiſon pourquoy i'ay enſeigné à diuiſer 325733. par 728. icelle eſt, ou eſt telle, pource que vous auez mis les meſures eſgales de voſtre diametre en douziémes, tellement que vous auez trouué pour voſtre diametre iuſtifié 59. douziémes, qui multipliez en eux vous ont donné 3481. qui ſont cent quarante quatriémes (entant que douze fois douze ſont 144.) iceux cent qua-

rante quatriémes ont encore esté par vous multipliez par 93. qui est vostre long mis aussi en douziémes, pour trouuer 323733. qui sont 1728. & ce entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainsi que vous auez multiplié 59. douziémes par 59. douziémes, il faut multiplier 12. par 12. pour auoir 144 diuiseur de 3482. Apres, pource que vous auez encor multiplié 3471. par 93. douziémes (c'est à dire par les mesures de vostre long mises en douziémes.) Il faut encores multiplier 144. par 12. pour auoir 1728. le vray diuiser de 323733. Cecy suffira pour contenter ceux qui ont vne once de contentement, parquoy ie passeray, apres auoir cy mis la pratique de l'vsage à la demonstration.

55. douziéme diametre du fonds.
65. douziéme diametre du bondon.

Sommes 118.

59 Diametre iustifié en 12
59 ziémes 12

531 24
295 12

3481 —— qui sont —— 144
93 la longueur mise en douxié. 12

10443 288
31329

8. 323733 144
Diuiseur 1728.

15
66
37 1
146 (9
178 35
258 88 7
323 733

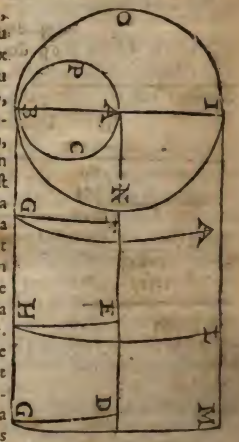
187 mesures $\frac{1567}{1728}$

17288
1722
17

Pour lesquelles vous pouuez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

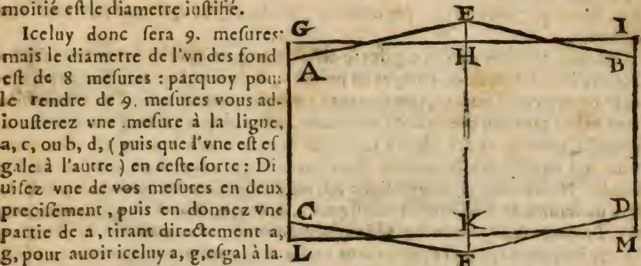
CHAP. VI.

POVR venir à la demonſtration des choſes deuant dites, ſoit par vous conſideré le vaiſſeau colomnal, a, b, c, d, & a, b, ſoit eſgal à l'eſchantillon de voſtre diametre, & b, g, ou a, f, eſgal à l'eſchantillon de voſtre longueur, vous me confeſſerez facilement iceluy vaiſſeau contenir ſeulement 3. meſures: & ce entant que la ligne b, c, ou a, d, eſt triple à ligne b, g, ou a, f, à ſçauoir vne en a, b, g, f, vne autre en f, g, e, h, & la tierce & derniere en e, h, d, c. Apres ſoit vn autre vaiſſeau enfermant, ou enuelopant le premier en ſoy, à ſçauoir i, b, c, m, ayant ſon diametre i, b, double au diametre du petit vaiſſeau a, b, c'eſt entendre contenant deux fois l'eſchantillon de voſtre diametre. Ce vaiſſeau ainſi fabriqué ne differera du vaiſſeau a, d, c, b, excepté en diametre: car ſa longueur ſera ou deura eſtre eſgale à ſa longueur b, c, afin que i, m, ſoit auſſi de trois meſures eſgales à l'eſchantillon de voſtre long. Or entant que le diametre i, b, eſt double au diametrre a, b, il s'enſuit que toute la ſuperficie du grãd cercle i, b, n, o. eſt quadruple à la ſuperficie du petit cercle a, b, p, q, ce qui ſe peut autrement prouuer par la deuxiéme propoſition du 12. Euclide, veu que le quarré qui ſera fait ſur le diametre b, i, ſera quadruple au quarré qui ſera fait ſur le diametre a, b, par commune ſentence. Cecy peut eſtre mieux entendu, parce qu'en toute figure d'encilie (c'eſt quand pluſieurs cercles ſont les vns dedans les autres concẽtriquez, ou excentriquez, ayans diſtance pareille l'vn à l'autre) la proportion d'vne ſuperficie à l'autre eſt touſiours exprimée par nombres quarrez: c'eſt à entendre que ſi le diametre de l'vn ne double au diametre de l'autre, que la ſuperficie de l'vn ſera quadruple à la ſuperficie de l'autre, parquoy il s'enſuit que la ſuperficie b, *i*, *h*, *o*, *eſt quadruple*, ou quelle contient 4. fois autant que la ſuperficie a, b, p, q, & ſi a, b, p, q, eſt la ſuperficie d'vne meſure, il eſt certain que b, i, n, o, eſt la ſuperficie de 4. meſures. Or puis que ladite ſuperficie b, i, n, o, contient la ſuperficie de quatre meſures, il eſt manifeſte que tout le corps i, k, b, g, contiendra quatre meſures entieres & parfaites: & tout le corps i, l, b, h, contiendra huit muſures parfaites. Par ainſi tout le precedent vaiſſeau contiendra 12. meſures entieres & parfaites, de deux meſures de l'eſchantillon en ſon diametre, & de trois meſures & de l'eſchantillon en ſon long. De là eſt venuë la regle precedente, qui commande de *multiplier* les meſures du diametre en elles meſmes, puis ce qui en prouient par les meſures que contient le vaiſſeau en ſa longueur.



Auant que mettre fin à ce chapitre, i'adiouſteray icy vne figure auec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cauſe pourquoy on adiouſte le diametre du milieu de la piece à meſurer auec le diametre de l'vn des fonds de ladite piece, pour (apres auoir pris la moitié) auoir le diametre iuſtifié.

La piece à mesurer soit representée par a,e,b,& par c,f,d, la ligne e,f, qui est ou qui represente le diametre du milieu, soit estimée estre de 10 mesures : la ligne a,c, qui est le diametre de l'vn des fonds, soit estimé estre de huit mesures ioignez 10. mesures auec 8. mesures, vous rencontrerez 18. mesures, dequoy la moitié est le diametre iustifié.



Iceluy donc sera 9. mesures: mais le diametre de l'vn des fond est de 8 mesures : parquoy pour le rendre de 9. mesures vous adiousterez vne mesure à la ligne, a, c, ou b, d, (puis que l'vne est esgale à l'autre) en ceste sorte : Diuisez vne de vos mesures en deux precisément, puis en donnez vne partie de a, tirant directement a, g, pour auoir iceluy a, g, esgal à la dite moitié de l'vn de vos mesures. Faites le semblable de c, vers l, & de b, vers i, puis de d, vers m, apres tirer la ligne g, h, i, & la ligne l,k,m, pour auoir tout le tetragonne a,h,i,l,k,m, esgal à toute la figure a,e,b, c,f, d. Le tout est tant familier, à ceux qui sont quelque peu versez en Geometrie, qui ne requiert plus longue, ou superfluë declaration.

CHAP VII.

IL y a vne autre diuision pour l'eschantillon du diametre de la Iauge, plus aisée pour l'vsage, que la precedente, entant qu'elle ne requiert qu'vne seule multiplication : à sçauoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diametre d'iceluy, pour auoir sa precise mesure : ceste diuision est telle. Apres auoir trouué vostre eschantillon diametral, par la methode cy deuant donnée, vous vous pouruoirez d'vne table de noyer proprement polie ou applanie: sur icelle vous tirerez vne ligne droite indeterminée, qui soit pour exemple a, b : sur le poinct a, vous ferez le perpendicule a,e, le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminé, ou à vostre discretion. Tout cela ainsi preparé, vous prendrez sur vostre Iauge par vous ià diuisée en parties égales, la longueur de l'eschantillon de vostre diametre, le plus precisément qu'il vous sera possible, puis sans varier le compas vous mettrez l'vn des pieds d'iceluy au poinct a, de la ligne preparée, ayant son perpendicule, & de l'autre vous ferez le poinct d, puis de la mesme postulation (sans oster le pied immobile du poinct a,) vous ferez sur vostre perpendicule le poinct e, afin que a, e, soit égal à d, a, à sçauoir chacun vne mesure de l'eschantillon de vostre diametre. Apres mettrez le pied immobile du compas au poinct d, & de l'autre faites le poinct

h, esgal à a, d, puis le transportant au poinct h, de la mesme ouuerture faites le poinct b,& ainsi continuant tant qu'il vous plaira, par ainsi vous aurez ladite ligne preparée sur vostre table, diuisée en parties esgales, chacune partie correspondante à l'eschantillon de vostre diametre. Ces parties ont diuision esgales, seront par vous notées par nombres, mettant i, sur d,& a, sur h, & ainsi des autres.

Chacune d'icelles parties esgales se diuisera en parties inégales en ceste sorte: Mettez l'vn des pieds du compas au poinct c, & ouurez l'autre iusqu'au poinct d, le compas ainsi ouuert, transportez l'vn de ses pieds au poinct a, (toutesfois sans varier tant peu que ce soit l'ouuerture dudit compas) & de l'autre faites le poinct f, pour auoir a, f, esgal à c, d, & la ligne a, f, sera le diametre d'vn vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'vn de ses fonds. Notez aussi que ladite ligne a,f, entant qu'elle est esgale à la ligne c,d, sera ou seruira de diagonnalle aux lignes a, d, & a, e, & ainsi des autres suiuantes. En outre transportez le pied immobile du compas au poinct e, & estendez l'autre iusques au poinct f, apres sans varier ladite ouuerture, mettez le pied immobile au poinct a, & de l'autre marquez le poinct g,& la quantité a,g, sera l'eschantillon d'vn vaisseau qui contiendra trois mesures en son diametre.

Le compas soit ouuert pour la troisiéme fois,& le pied immobile soit mis au poinct e,& l'autre soit par vous estendu iusques au poinct g, le compas ainsi ouuert mettez le pied immobile au poinct a, & de l'autre faites le poinct h, & la quantité ou ligne a,h, sera l'eschantillon d'vn vaisseau circulaire qui contiendra 4. mesures du pays en son diametre. (Notez toutesfois que si vous auez bien operé, la quatriéme mesure inégale viendra iustement tomber sur la deuxiéme mesure esgale, & ce pource que deux fois deux sont quatre: s'il aduient autrement en faisant vostre operation, vous serez aduerty par cela que vous auez mal operé,& commis quelque erreur en ouurant & en transportant le compas, parquoy vous examinerez pour la seconde fois vostre œuure. D'auantage, la neufiéme mesure inégale doit venir iustement tomber au poinct de la troisiéme mesure égale, entant que 3. fois 3 sont 9. & la seiziéme mesure inégale au vray poinct de la quatriéme égale, & ce pource que 4. fois 4. font 16. & ainsi des autres si plus y en a.) Au reste, pour les autres diuisions inégales vous mettrez le pied immobile du compas audit poinct e,& aduancerez l'autre iusques à ce qu'il vienne au poinct h: puis de la mesme ouuerture (transportant le pied immobile du compas au poinct a,) vous ferez le poinct i. Encor vous mettrez le pied immobile du compas audit poinct e,& ouurãt l'autre iusques au poinct i, vous le transporterez aussi ouuert au poinct a,& de l'autre pied mobile vous ferez le poinct k, auec la mesme façon ou methode vous inuestiguerez le poinct l, & le poinct m, & aussi le poinct b, (lequel viendra precisement tomber au poinct de la troisiéme mesure égale, pour les causes deuant declarées au moins si vous operez sans erreur) vous continuerez les autres diuisions esgales, qui se trouueront sur vostre ligne, par la mesme façon, tant & si longuement que vous cognoistrez estre expedient & necessaire pour mesurer les diametres des vaisseaux circulaires de vostre pays ou habitation.

Cela faisant, le premier eschantillon a, d, demeurera indiuisé; le second qui est d, h, sera diuisé en trois, le troisiéme qui est h,b, en cinq,& le quatriéme (si tant y en a) en sept: le cinquiéme en 9. & ainsi continuant & progredissant par

deux, si plusieurs autres eschantillons y auoit.

Quand vostre ligne predite sera ainsi diuisée sur ladite table, vous prendrez auec l'aide du compas chacune diuision, & les rapporterez (le plus precisément & exactement qu'il sera à vostre pouuoir) sur le costé de vostre Iauge, ou verge preparée pour l'eschantillon des diametres. En les rapportans experimentez tousiours si la quatriéme inesgale viendra precisément tomber sur la seconde mesure esgale, & la neufiéme inesgale sur la troisiéme esgale ; & ainsi des autres : & cet experiment vous seruira grandement pour vous garder d'errer en la diuision de ladite Iauge.

D'auantage, s'il vous vient à plaisir, ou en fantasie de diuiser ladite verge preparée pour les diametres des vaisseaux circulaires, en parties inesgales, ce seroit chose superfluë & inutile, voire empeschante, diuiser les premieres parties esgales d'icelle verge ou Iauge, en plusieurs autres parties esgales, encor que ie l'aye ainsi enseigné au commencement de ce petit traité.

CHAP. VIII.



A fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il m'a esté possible, ie vay enseigner l'vsage & pratique. Presentez ce Diapason ainsi diuisé par mesures inesgales, deuãt l'vn des fonds du vaisseau que vous desirez examiner, & gardez en vostre memoire les mesures que vous trouuerez estre contenus en iceluy Diapason, ou bien les mettez en escrit sur quelque morceau de papier. Apres mettez iceluy Diapason dans le vaisseau par le bõdon (auec tel artifice qui soit perpẽdiculaire) & gardez en vostre memoire les mesures que vous trouuerez estre contenuës en iceluy, puis que de ces deux mesures (à sçauoir de la mesure du fonds, & de la mesure trouuée au bondon, faites-en vne, la moitié sera le diametre iustifié de vostre vaisseau à mesurer. Cela cogneu, vous presenterez vostre Diapason ou Iauge, qui a esté par cy deuant par vous appropriée pour l'eschantillon des longueurs, sur le long du vaisseau, puis aussi combien de mesures longues contient iceluy vaisseau, l'espaisseur des deux fonds par estimation rabattuë, lesquelles vous multiplierez par vostre diametre iustifié, & ce qui prouient de ceste seule multiplication, sera ou monstrera ce que contient de ceste seule multiplication, sera ou monstrera ce que contient de mesures le vaisseau par vous examiné.

Exemple.

Ayant presenté vostre Diapason deuant le fonds du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouué 7. mesures inesgales en son diametre, puis l'ayant transporté au bondon, autres 9. mesures inesgales par dedans œuure, adioustez 7. mesures inesgales auec 9. mesures pour auoir 16. mesures inesgales. Prenez en la moitié & vous aurez 8. mesures pour vostre diametre iustifié, apret l'autre costé d'iceluy Diapason (qui a esté par vous approprié pour l'eschantillon des longueurs) estant mis par tel artifice que le crochet qui est à l'vn des bouts touche contre l'vn des fonds vous demonstre 12. mesures esgales, l'espaisseur de deux fonds par estimation rabattuë, icelle 12. mesures esgales soient parmultipliées par vostre diametre iustifié, qui sont 8. mesures inesgales, pour auoir apres la multiplication faite 96. mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voicy la pratique.

7. mesures, le diametre de l'vn des fonds.
9. mesures, le diamettre du bondon.
Somme 16. mesures.
8. mesures, le diametre iustifié.
12. mesures esgales la longueur de vostre vaisseau.
96. le contenu de tout le vaisseau.

Or entant qu'en examinant le long & le diametre des vaisseaux, il aduiédn souuent que vous trouuerez outre & par dessus les parties, soient égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suiuante (ce que l'on appelle vulgairement fraction) ie me suis aduisé vous en donner icy vn exemple.

La Iauge appropriée pour le diametre des vaisseaux (c'est le costé qui a esté par vous diuisé en partie inègale) apres auoir esté par vous presentée au fonds d'vn vaisseau circulaire, elle vous monstre pour son diametre 15 mesures esgales, & encor $\frac{1}{3}$ de sa suiuante: & par le bondon 17. mesures, & encor $\frac{1}{2}$ de sa suiuante. Les deux iointes ensemble sont 33. mesures, $\frac{1}{6}$ la moitiè est 19. mesures, $\frac{7}{12}$ voilà vostre diametre iustifié que vous garderez en memoire. Icelle mesme Iauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le costé qui est diuisè en parties esgales) apres auoir esté par vous presentée par telle façon que le crochet touche l'vn des fonds, vous donne 8. mesures esgales, & vn quart de sa suiuante. Multipliez vostre diametre iustifié, qui est 16. mesures $\frac{7}{12}$ d'vne mesure, par 8. mesures longues, & $\frac{1}{4}$ d'vne mesure, pour auoir pour tout le corps dudit vaisseau circulaire 136. mesures. $\frac{13}{16}$ Voicy la pratique.

15. mesures $\frac{1}{4}$ le diametre de l'vn des fonds.
17. mesures $\frac{1}{2}$ le diametre du bondon.

Sommes 35. mesures $\frac{3}{6}$

16. mesures $\frac{7}{12}$ le diametre iustifié.
8. mesures $\frac{1}{7}$ esgales la longueur de vostre vaisseau.

16. $\frac{7}{12}$	$8\frac{1}{4}$	199.	12	
12	4	33	4	
32	32.		597 —	48
167	1			597
				48

199—33 Somme 6567. à diuiser par
12 —4

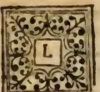
8(3
158
2772(9
6567

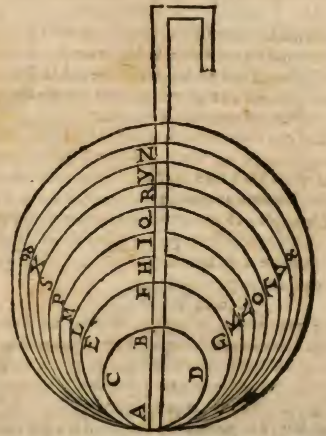
$\frac{39}{48}$
13

136	mesures	&	16

Cecy suffira quand à l'vsage, entant qu'il me semble que i'en ay assez amplement parlé au chapitre cinquiéme de ce petit traicté, auquel le Lecteur pourra auoir recours.

C h a p. IX.


L'Vsage enseigné, ie mettray icy quelque petite demonstration. Premierement vous noterez que la Iauge ou Diapason estát diuisé par diuisions inegales, represente plusieurs cercles exentriquez les vns aux autres, comme vous pouuez voir en la figure suiuante, en laquelle le diametre a, b, doit estre estimé le vray eschantillon d'vne mesure du lieu, ville ou pays, où aurez fabriqué ou composé ledit Diapason en Iauge, par ainsi tout le cercle a, c, b, d, sera, ou tiendra le lieu d'vne superficie,



soit haute ou basse d'vne mesure. Le cercle a, f, e, g, sera la superficie de 2. mesures, à sçauoir vne en a, c, b, d, qúe le grand cercle a, f, e, g, enueloppe & enferme en soy, puis vne autre mesure en la distance qu'il y a de b, en e, & de c, en f, & de d, en g, ou pour mieux dire en la figure lunaire a, f, e, g, pourquoy il s'ensuit que la superficie ronde a, f e, g, doit estre double à la superficie a, b, c, d, & la superficie a, h, i, k, triple à ladite superficie a, b, c, d, & la superficie a, l, m, n, est quadruple. Il est aisé à demonstrer que ladite superficie a, i, m, n, quadruple à la superficie a, b, c, d, entant que son diametre a, i, est double au diametre a, b, (comme il a esté dit au chapitre septiéme, quand i'ay enseigné à diuiser la Iau-

ge en plusieurs parties inégales) maintenant ie demonstreray par la doctrine de la seconde du douzième d'Euclides, comme la superficie ronde a, f, e, g, est double à la superficie ronde a, b, c, d, ladite seconde est telle. La proportion d'vn cercle à vn autre cercle est telle, que la proportion du quarré qui sera fait sur le diametre de l'vn au quarré qui sera fait sur le diametre de l'autre. C'est à dire, telle proportion qu'il y aura d'vn quarré à l'autre quarré, telle proportion y aura d'vn cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera fait sur la droite a, e, qui est le diametre du cercle a, f, e, g, sera double (tant par la construction, que par la penultiéme d'Euclides) au quarré qui sera fait sur la droite a, b, (qui est le diametre d'vne mesure) dequoy il s'ensuit par ladite seconde du douziéme, la superficie, ou cercle a,f,e,g, estre aussi double, à la superficie ou cercle a,c,b,. d, ce que ie voulois demonstrer. Or par mesme argument, vous prouuerez le cercle a,i,h,k, estre triple au premier cercle qui contient la superficie d'vne mesure, à sçauoir triple au cercle a, b, c, d. Entant que le quarré qui sera fait sur la ligne droite a,h, sera triple au quarré qui sera construit sur la droite, a, b, (tousiours par la construction & par ladite penultiéme du premier) & ainsi aduiendra-il des autres: tellement que la superficie, ou cercle a, m, i, n, sera quadruple au petit cercle a, b, c, d.

Pour entendre ceste demonstration, il faut bien entendre le septiéme chapitre auquel est moustré comme il faut diuiser la Iauge en parties inégales.

Là on verra comme la ligne, a, f, qui est icy presentée par la droite, a, e, (est esgale à la diagonnalle e, d, & pource le quarré qui sera fait sur icelle sera double (par la penultiéme du premier) au quarré qui sera fait sur a, d, qui est icy representée par la ligne a, b. Encore le quarré qui sera fait sur la diagonnalle e, f, sera triple au quarré fait sur a, d, entant qu'il sera égal par la penultiéme du premier quarré fait sur a, f, & au quarré fait sur a, c. Mais i'ay presentement demonstré le quarré fait sur a, f, estre double, au quarré qui sera fait sur a, c, & le double ioint auec le simple fait le triple. O ladite diagonnalle e, f, qui est en la figure du septiéme chapitre, est icy representée par la ligne droite a, b, parquoy le quarré qui sera fait sur la droite a, h, sera aussi triple, au quarré qui sera fait sur la ligne droite, a, b, & ainsi des autres suiuantes.

CHAP. X.



AV chapitre precedent, ie pensois donner fin à ce petit *traicté*, quand il m'est suruenu qu'auec vn mesme Diapason, ou Iauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & diuers pays, pourueu qu'on puisse sçauoir, ou par la coustume autresfois (experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure ou a esté fabriqué ledit Diapason, à la mesure du lieu où il n'a pas esté fabriqué ny composé. Exemple, i'ay vn Diapason ou Iauge fabriquée en la noble & tres renommée ville de Lyon. Icelle Iauge me pourra seruir ou à Vienne, ou a Romás en Dauphiné, ou en autre lieu, pourueu que ie puisse sçauoir par le rapport des preud'hommes, ou par bons exprimens la proportion qu'il y a de la mesure de Lyon à la mesure de Vienne, ou de Romans. Parquoy estant arriué de Lyon à Vienne, & voulant là exercer la vocation de ladite Iauge, vous vous enquesterez le plus diligemment qu'il vous sera possible, si deux ou trois pots de Vienne ne sont point où deux pots ou deux pots & demy, ou autre nombre de la mesure de Lyon. Si cela aduient vostre Diapason vous seruira en ce lieu au-

tant parfaitement que s'il y auoit esté fabriqué, moyennant que vous enten-diez vostre reigle de trois.

Pour plus claire intelligence, mettez que les sept pots de Lyon ne fassent que six & demy de Vienne : & qu'estant audit Vienne, & ayant mesuré vn vaisseau auec vn Diapason fabriqué à Lyon, vous ayez trouué 267. pots $\frac{1}{2}$ mesure de Lyon, qui ne feront 267. pots $\frac{1}{2}$ mesure de Vienne, entant que les sept pots de Lyon ne font que six pots & demy mesure de Vienne. Pour les conuertir en mesures de Vienne, & pour sçauoir combien iceux 267. pots & demy mesure de Lyon, serōt de pots mesure de Vienne, formez vostre reigle de trois, disant: Si 7. pots mesure de Lyon ne font que six pots & demy mesure de Vienne, que feront 267. pots & demy mesure de Lyon à Vienne? multipliez 267. pots & de-my par 6. pots & demy pour auoir $\frac{6955}{4}$ diuisez $\frac{6955}{4}$ pour auoir 248. mesures $\frac{11}{28}$ de Vienne. Voicy la pratique.

Si 7. me donne 6 $\frac{1}{2}$ que me donnent 267 $\frac{1}{2}$

Si 14. me donnent 13. que me donneront $\frac{535}{2}$

Si 28. me donnent 13. que me donneront 535.

8 1 — 13
1 8 7 — 1605
2 3 3 (1)
8 9 8 8 — 535

248. mesures $\frac{11}{28}$ 6955

4888

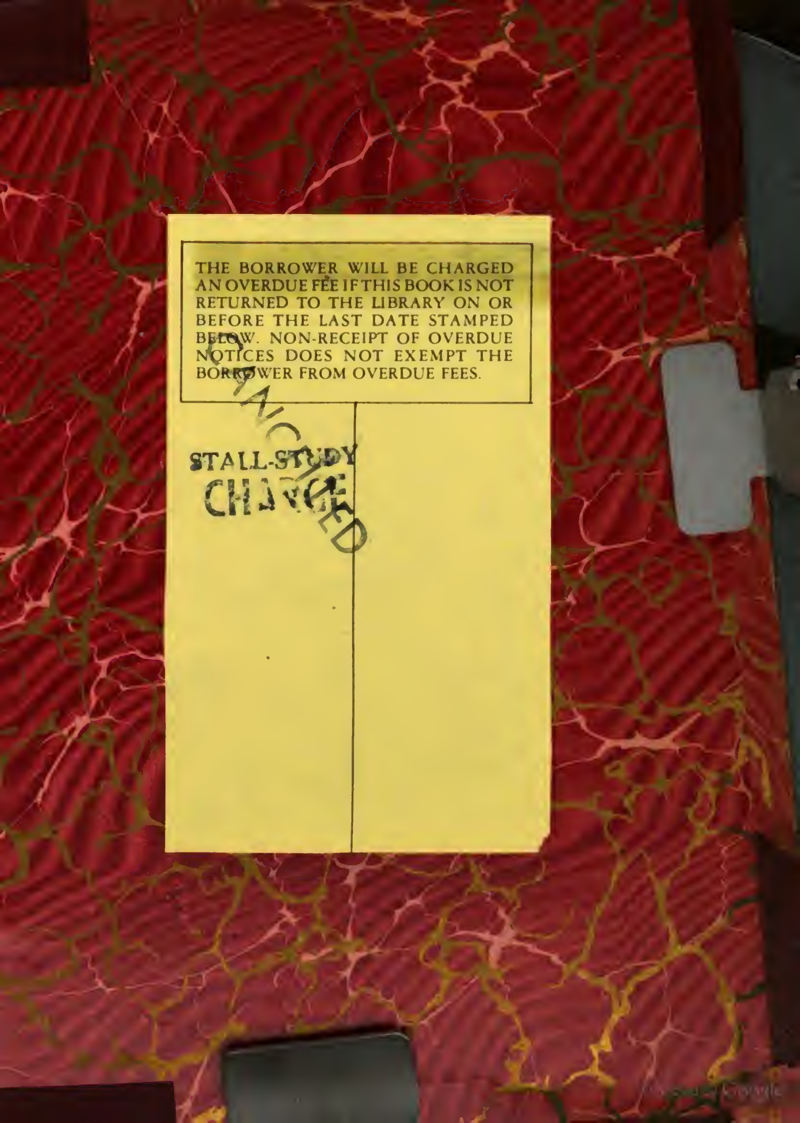
22

Si vous esperez vous seruir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez precisément cōbien vne mesure de Lyon (i'entends de bon vin clairet) poise d'once de marc. Posons pour exemple qu'vne mesure de vin en la ville de Lyon poise precisément 32. onces de marc : gardez cela en vostre memoire, puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouuiez du vin (au moins s'il est possible de la couleur, force & saueur de celuy que vous auez examiné en la ville de Lyon) apres examinez exactement auec le poids de marc combien vne mesure de ce vin poise (i'entends vne mesure de Vienne) & posons pour exemple qu'elle poise 34. $\frac{6}{32}$ onces d'vne once de marc. Voulez vous sçauoir combien il faudroit de mesures de Lyon pour faire vne mesure de Vienne? diuisez 34. onces $\frac{1}{16}$ par 32. onces & vous trouuerez au quotient 1. me-sure $\frac{11}{15}$ & 1. mesure $\frac{6}{32}$ de Lyon, feront vne mesure à Vienne. Et par ainsi les 14.

de Lyon, ne feront que 13. à Vienne, parquoy réprenant l'exemple precedent, dites : Si 1. mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon ne font que 1. mesure de Vienne, que feront 367. mesures & demie ? Si vous operez à droit, vous trouuerez autant qu'à la precedente, à sçauoir 248. mesures $\frac{11}{28}$ ou bien dites : Si 14. ne font que 13. que feront 267. $\frac{1}{2}$

En examinant l'vne ou l'autre mesure, gardez vous bien de commettre erreur tant peu que ce soit : car si vous erriez, vn petit erreur commis sur vne mesure, vous causeroit vne erreur sensible, & apparent sur vn grand nombre de mesures. Bref, la premiere operation faite par l'experience des mesures, est plus aisée & plus certaine. Voila ce que ie vous puis à present presenter (Lecteurs François) touchant la composition, fabrique & vsage de la Iauge, ou Diapason. Vous asseurant que si ie m'apperçois ce petit present vous estre agreable, que ie vous presenteray auant peu de iours vne autre œuure autant profitable, que desirée de plusieurs : Intitulée Reigles breues en Arithmetique, autrement dites Reigles de Practique.

FIN.


THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.
STALL-STUDY
CHARGE
CANCELLED

